DIAZ CARINA

Nro.5 COLECCION 2007 PASO A PASO

Mis Tortas Decoradas

de Marcela Capó

ISBN 978-987-1072-97-2
00005
9 789871 072972
$4.90

LA DECO MAGICA QUE ELLA ESTA ESPERANDO

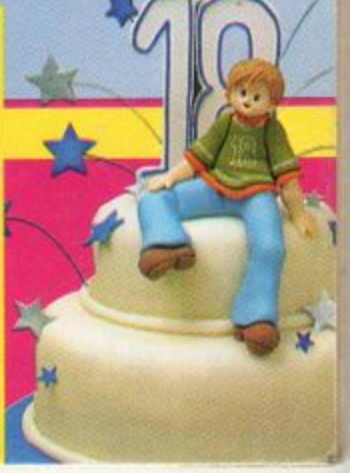
EL JARDIN DE LAS HADAS

DOSSIER

MOLDES Y DISEÑOS TAMAÑO NATURAL

¡Además!

CARAMELOS INFANTILES
ORQUIDEAS EN FUCSIA
SONAJEROS PARA BEBES
VARONES QUE CUMPLEN 18



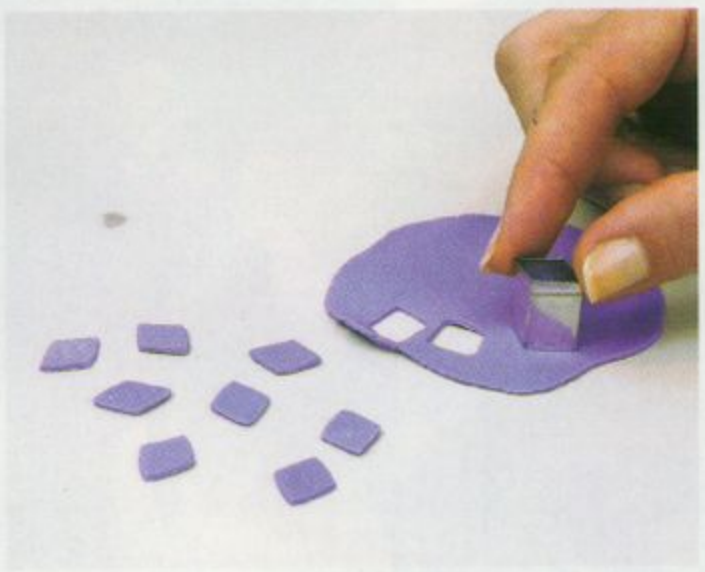
A PUNTO CARAMELO

Como si les regaláramos una caja llena de dulces bocaditos, esta torta repleta de caramelos y bombones. Su interior, hecho con arrolladitos no sólo facilita la tarea, sino que agrega sabor y practicidad a esta fantasía única.

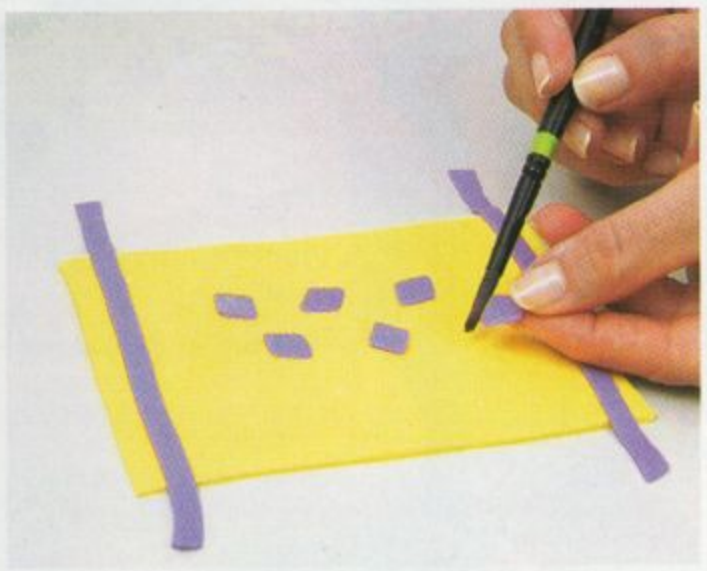
MATERIALES

- Arrollado
- Pasta Americana o de cobertura
- Cortantes de diferentes formas
- Estecas

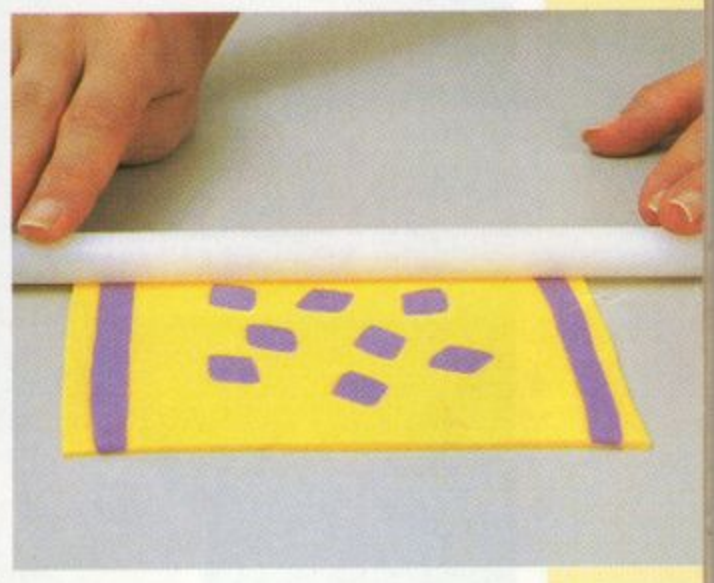
1
Preparar arrollados de no más de 4 cm de diámetro. Cortar en rollitos de 6 cm de largo.



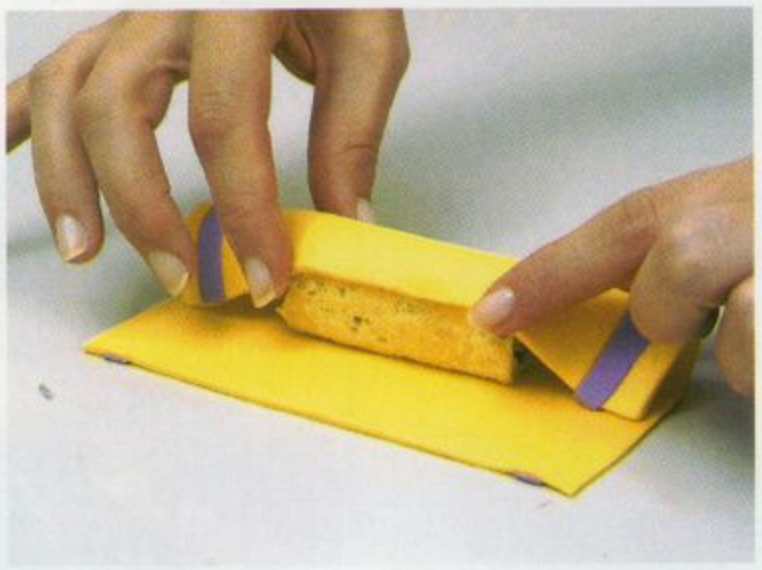
2
Cortar con cortantes de diferentes formas la masa de colores (círculos, tiras, estrellas, rombos). Mantener las piezas dentro de una bolsa cerrada.



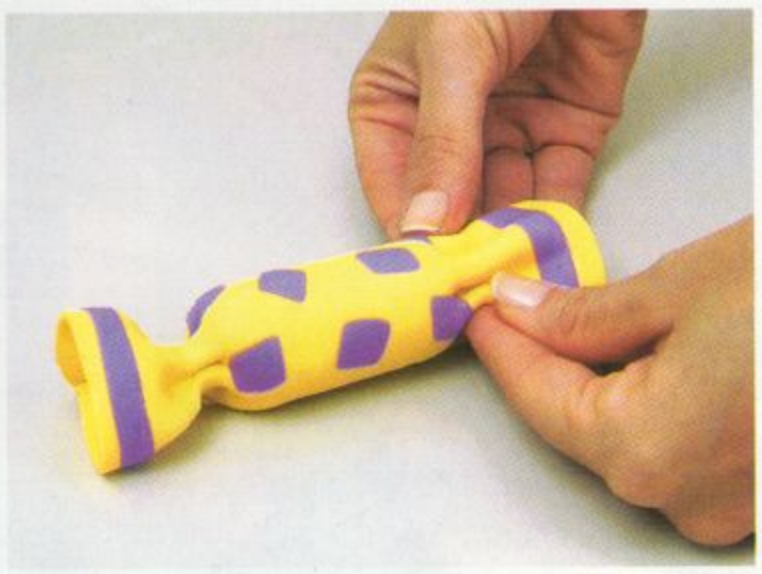
3
Por otro lado, estirar pasta americana o de cobertura y cortar rectángulos de tamaño suficiente para cubrir los arrollados. Pegar con agua en los bordes tiras de otro color, y en el centro las formas que habíamos reservado.



4
Pasar un palo de amasar para que todo el estampado se una y quede en el mismo nivel.



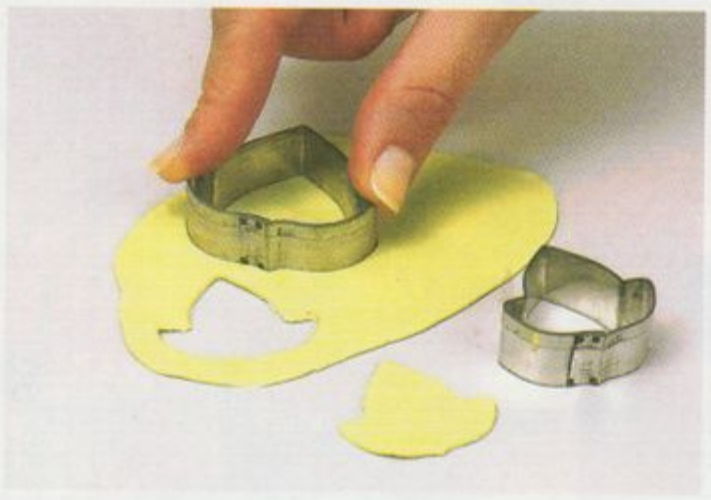
5
Colocar el arrollado en el centro y envolverlo haciéndolo girar sobre la masa.



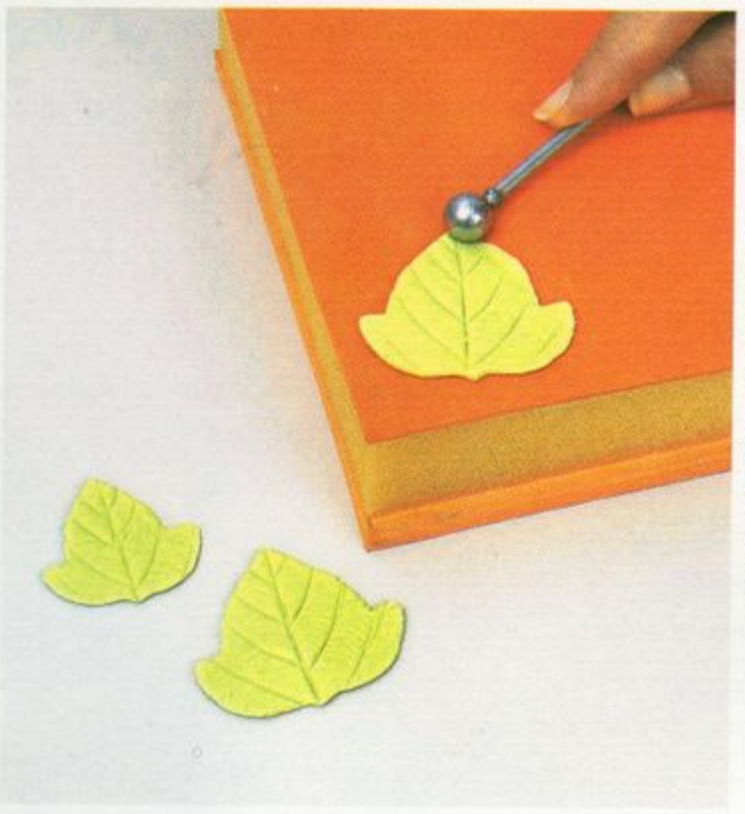
6
Presionar en los extremos para ajustar la envoltura y formar el caramelo.

FELICES POR SIEMPRE

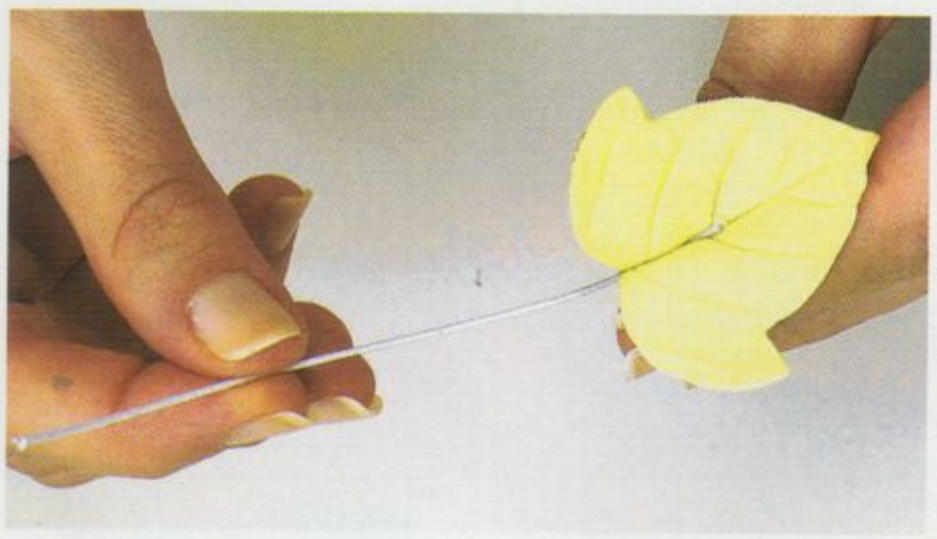
Hojas de hiedra



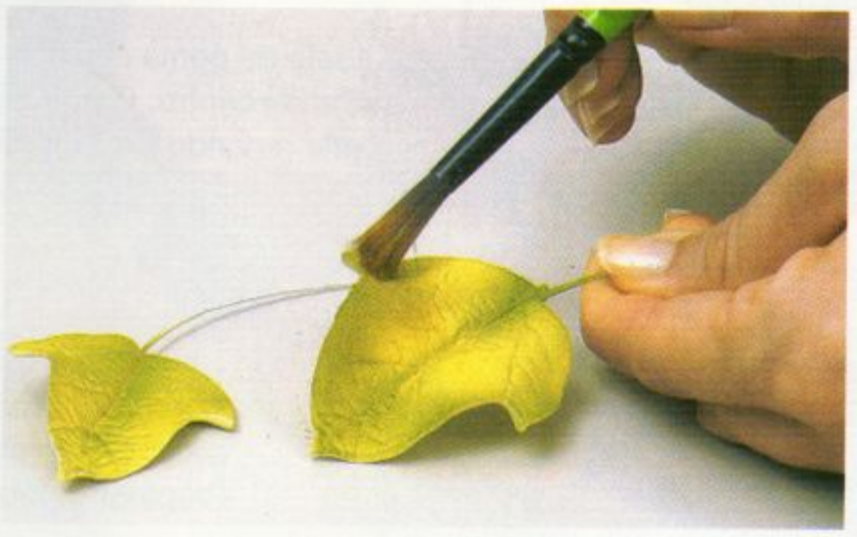
7
Estirar pasta de goma verde y cortar hojas de diferentes tamaños, con cortantes.



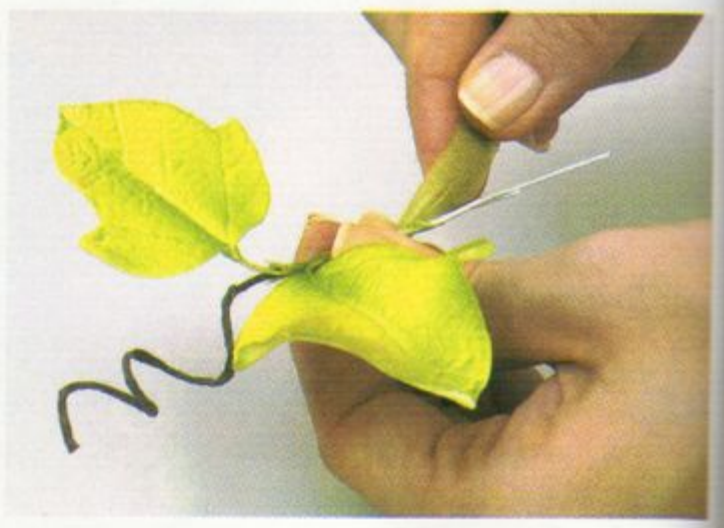
8
Marcar las hojas con un marcador de nervaduras y pasar un bolillo por los bordes.



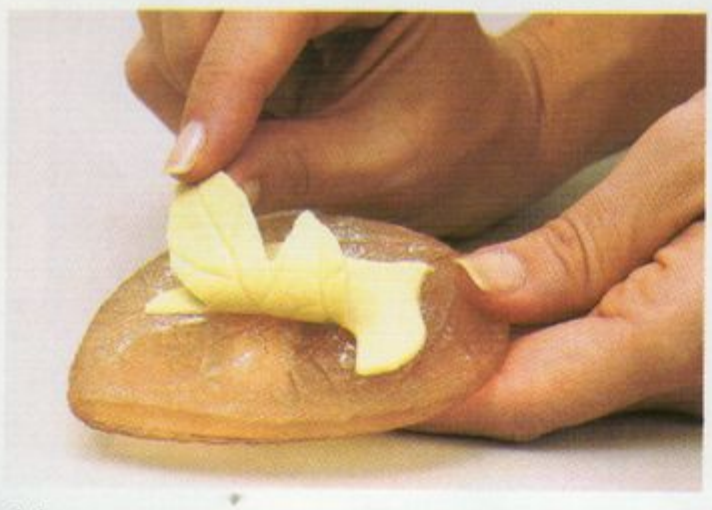
9
Colocar un alambre en el frente siguiendo la nervadura central y presionar la masa por detrás hasta que desaparezca el alambre. Dejar secar las hojas.



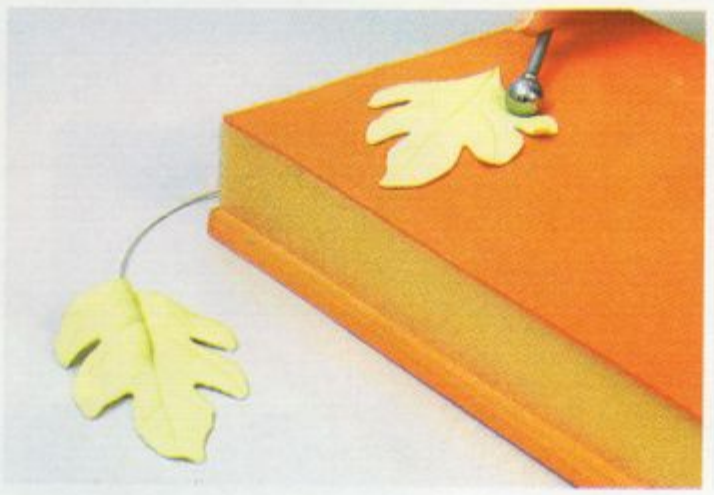
10
Pintar con colorante en polvo verde y marrón.
Armar las ramas comenzando por un alambre retorcido pintado de marrón. Luego agregar las hojas comenzando por las más chicas.

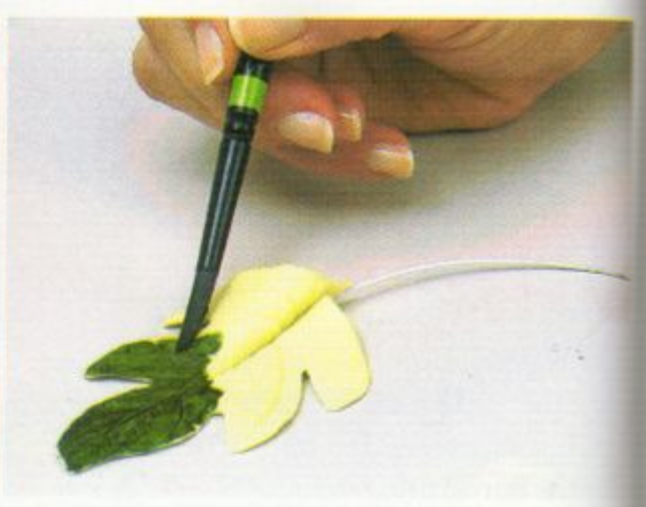


Hojas verdes



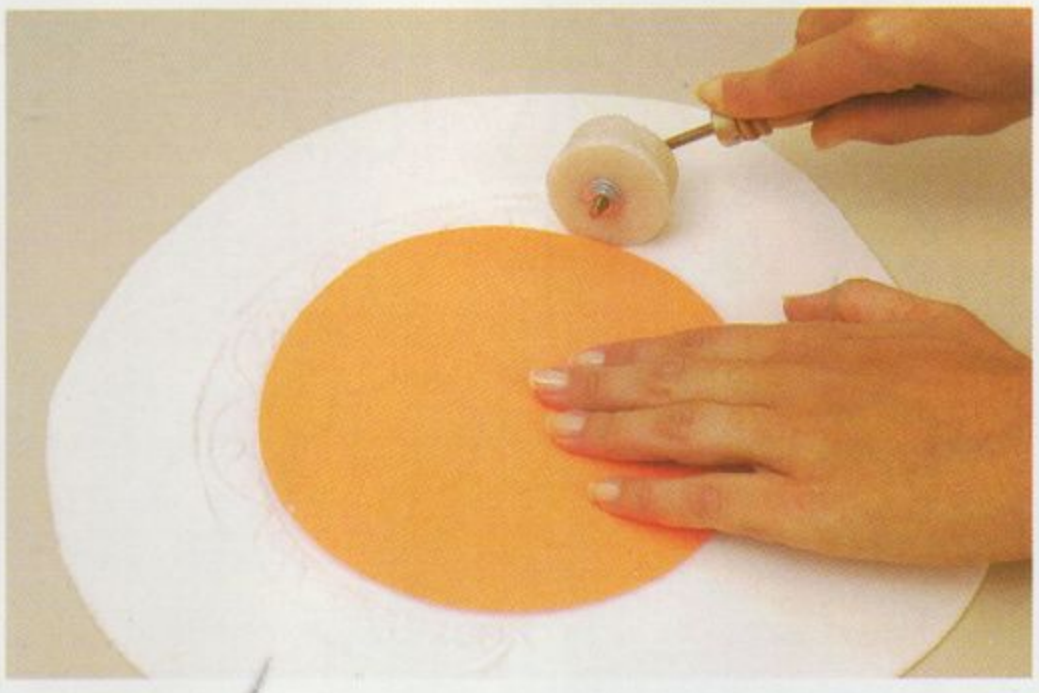
11
Cortar las hojas y marcar las nervaduras.



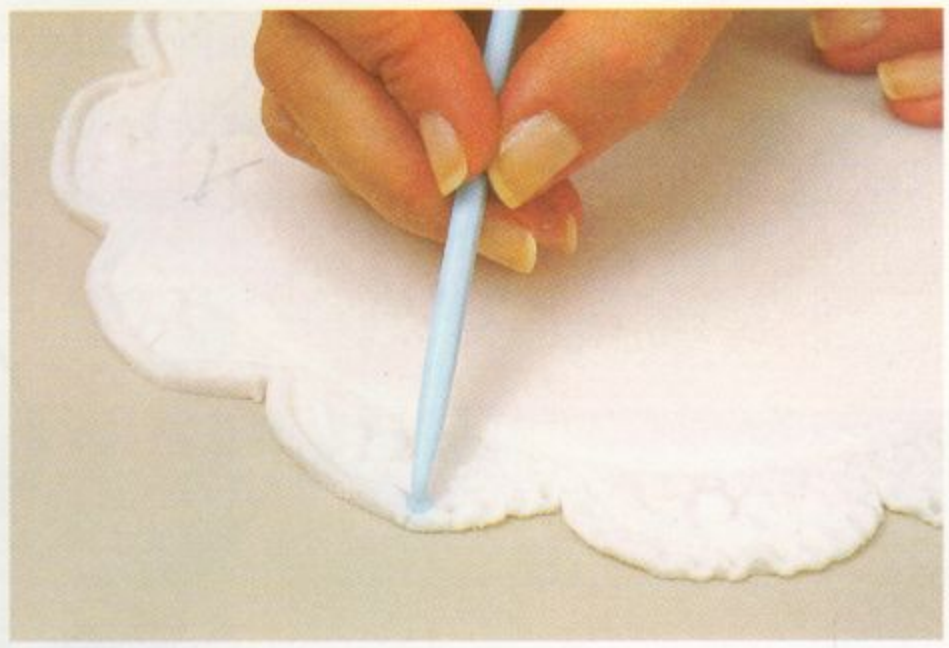


12
Pasar un bolillo por los bordes y alambrarlas de igual forma que las hiedras.
Pintarlas con colorante verde diluido en agua.

Armado de la torta



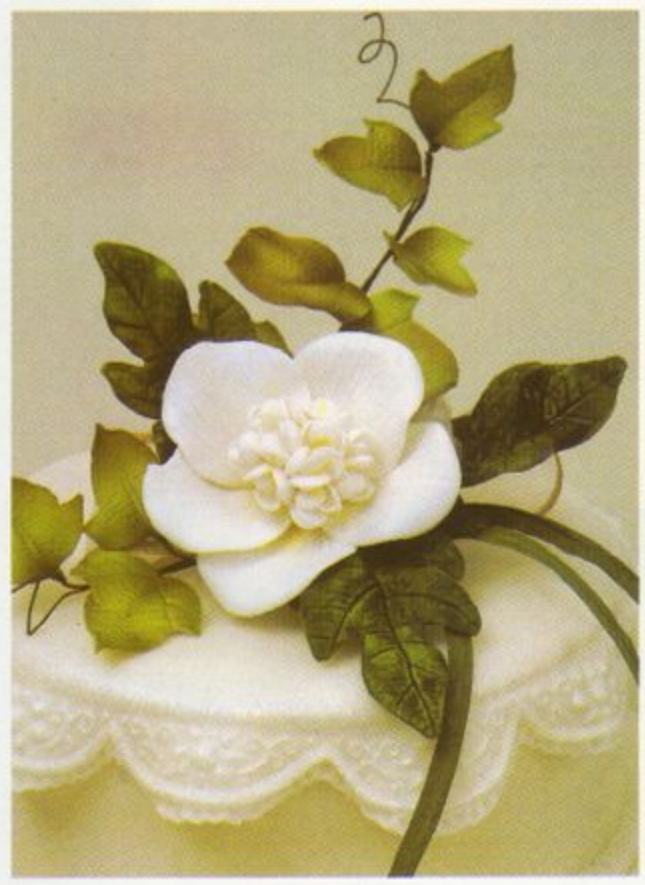
13
Cubrir las tortas con pasta americana o de cobertura blanca. Estirar más pasta y colocar sobre ésta una plantilla del molde de la torta. Pasar alrededor un rodillo para texturar.



14
Trabajar los bordes del diseño con un bolillo. Pegar con agua sobre las tortas.

15
En la unión de las tortas con las bandejas colocar un rollito de la misma masa que utilizamos para cubrir y marcarlo con un bolillo al igual que el borde de la carpeta.

16
Armar los ramos con las camelias, las hojas verdes y las ramas de hiedra. Ubicarlas sobre las tortas.



17
Armar las tortas y ubicarlas según las indicaciones que aparecen en los moldes.

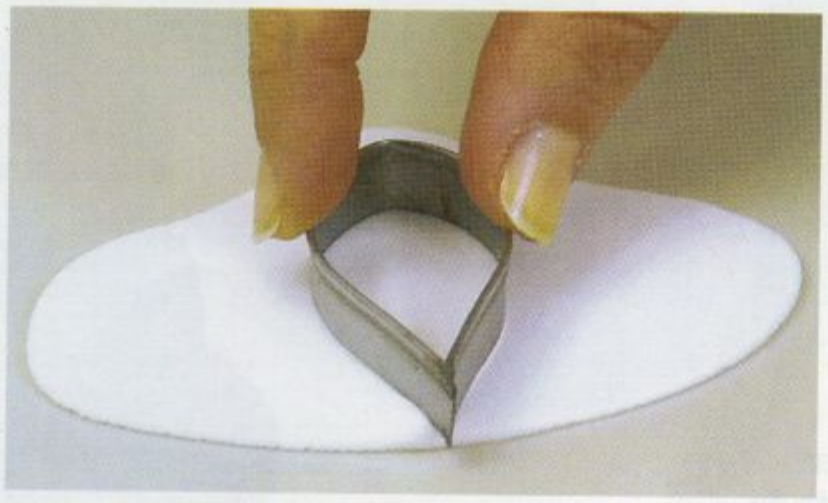
Para esta torta necesitamos realizar 5 camelias, 8 ramas de hiedra de 5 ó 6 hojas cada una y 12 hojas verdes.

LA VIDA EN ROSA

Sí, en rosa y muy intenso. Para personas románticas y pasionales que quieren celebrar un aniversario, una nueva etapa o una fecha inolvidable. Para ellas, esta presentación única y suntuosa en sinfonía de orquídeas.

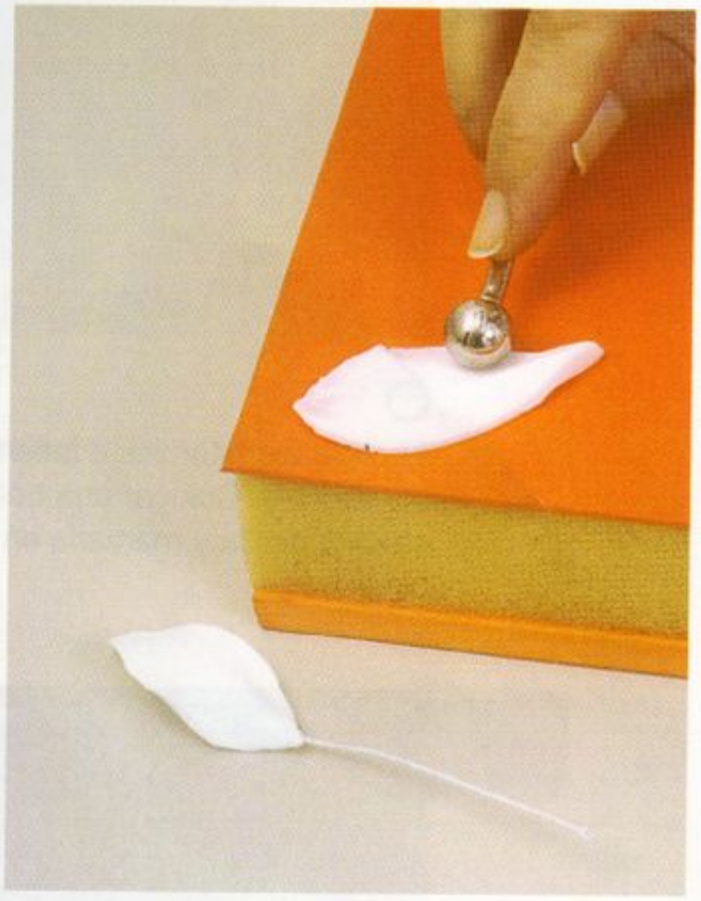
MATERIALES

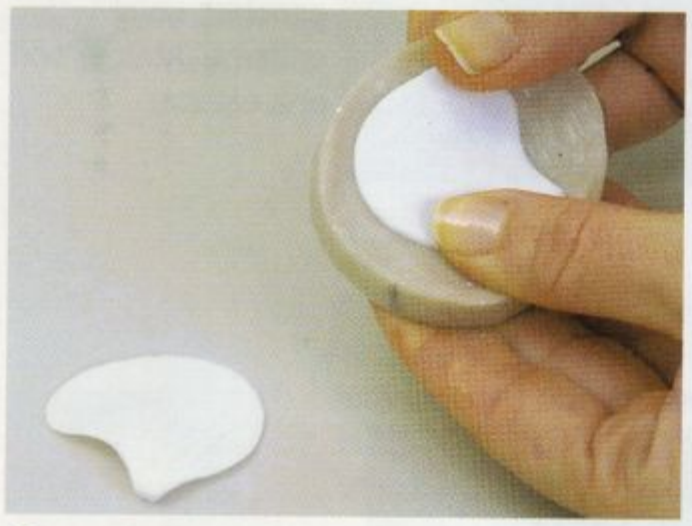
- 1 torta hexagonal de 18 cm de diámetro
- 1 torta hexagonal de 22 cm de diámetro
- 1 torta redonda de 26 cm de diámetro
- 1 bandeja redonda de 34 cm de diámetro
- Pasta Americana o de cobertura
- Glasé real
- Pasta de goma
- Alambres
- Colorantes
- Marcadores de nervaduras



1

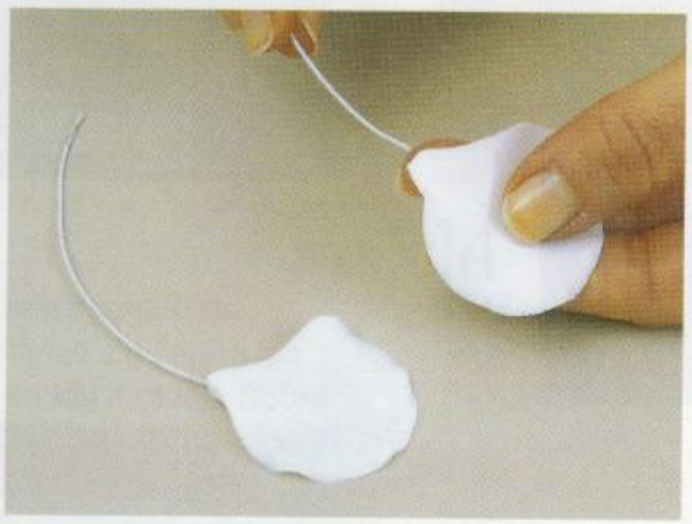
Estirar pasta de goma, dejando más cantidad de masa en el centro. Cortar los pétalos finos. Afinar los bordes con un bolillo e insertar un alambre blanco en el centro. Dejar secar.





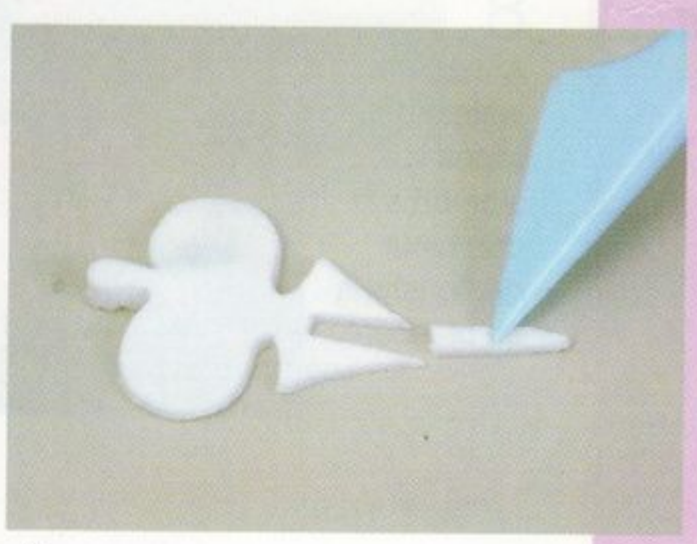
2

Cortar los pétalos anchos y marcar las nervaduras con un marcador para pétalos.



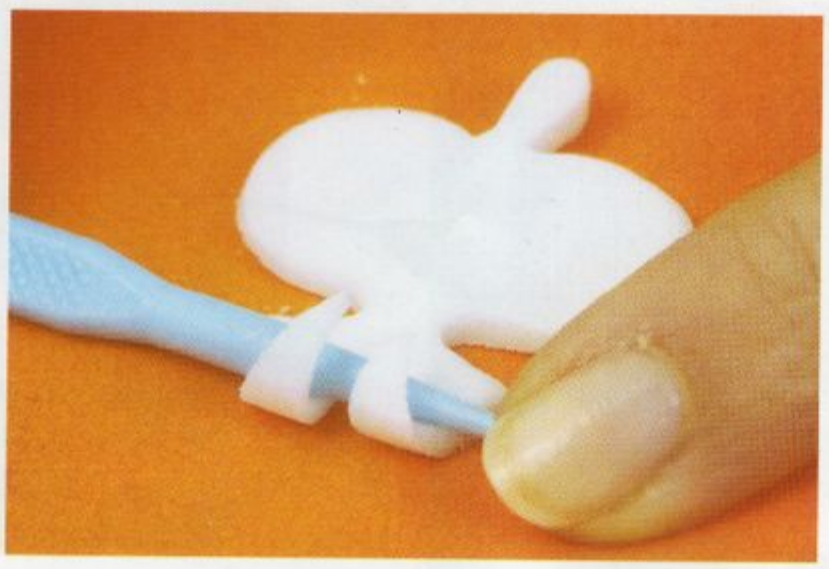
3

Abolillar los bordes e insertar el alambre. Dejar secar.



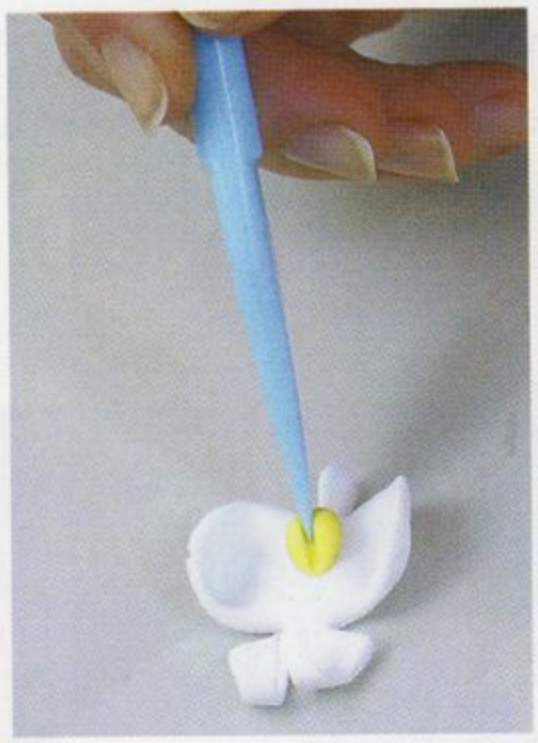
4

Para realizar la garganta de la orquídea, estirar masa dejando más cantidad en el centro, al igual que los pasos anteriores. Cortar y calar en el extremo formando dos puntas.



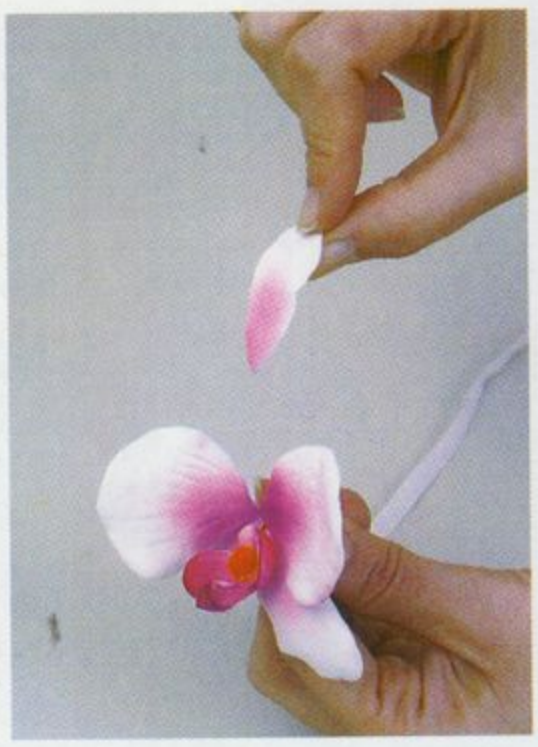
5

Con un ruletero, presionar hacia el centro de la pieza de manera que se enrulen.

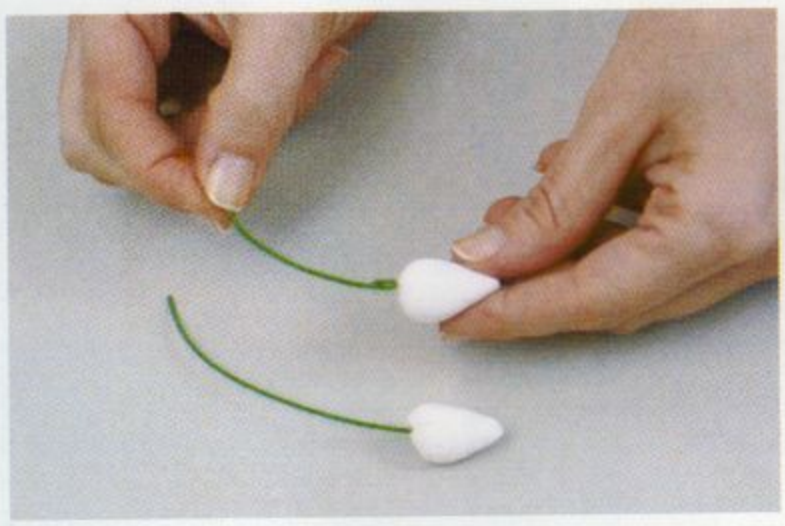


6
Abolillar los laterales e insertar un alambre. Colocar una bolita de masa amarilla y marcarla en el centro.

7
Pintar con colorante en polvo púrpura en la naciente de los pétalos. Matizar también la garganta acentuando el color en los bordes.

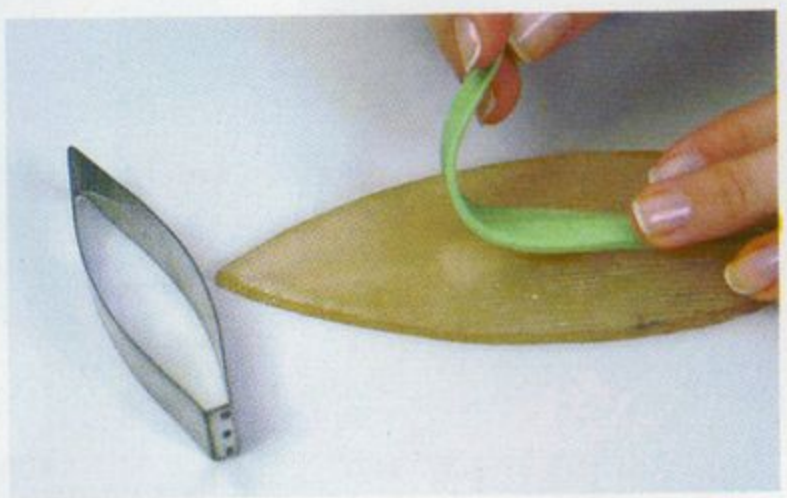


8
Armar la flor sujetando todos los alambres con cinta de floristería en blanco.

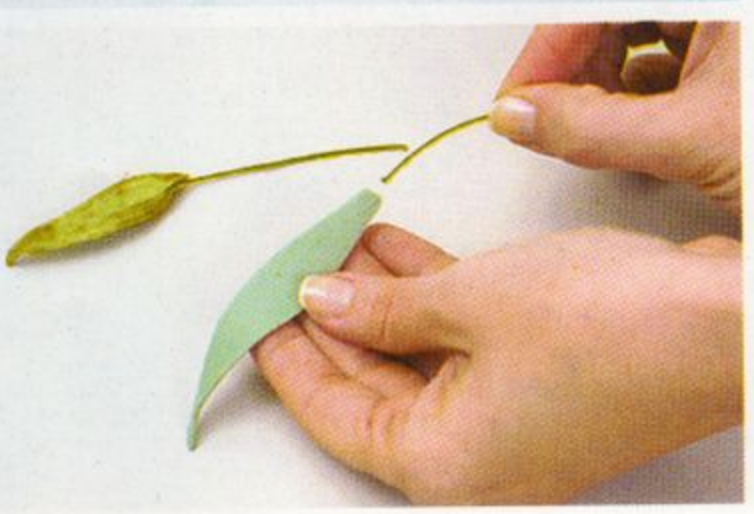


9
Para los pimpollos realizar conitos e insertarles un alambre con un ganchito en el extremo. Marcar con una esteca.

10
Pintar en el extremo de los pimpollos con púrpura y en la base con marrón.

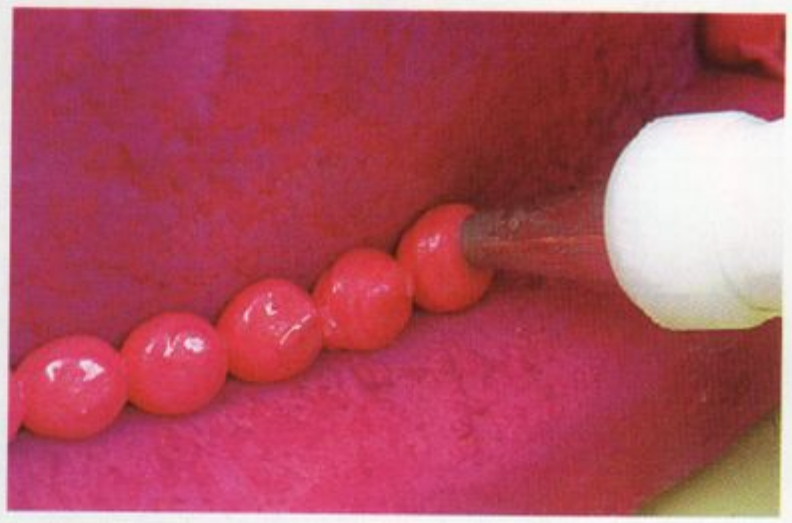


11
Estirar pasta de goma teñida de verde. Cortar las hojas y marcar las nervaduras. Insertar un alambre y dejar secar. Pintar con colorante verde diluido en agua.

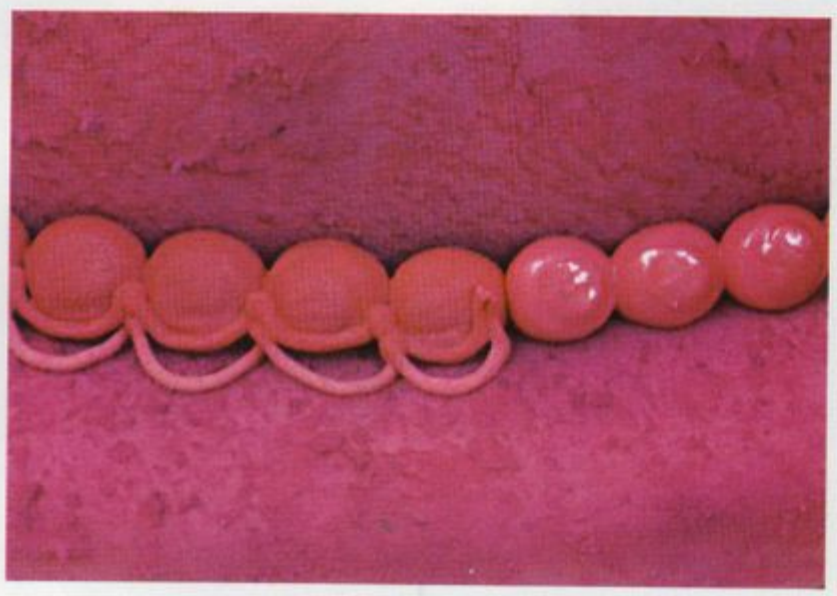


12
Armar las varas comenzando por los pimpollos y colocar luego las flores y las hojas.

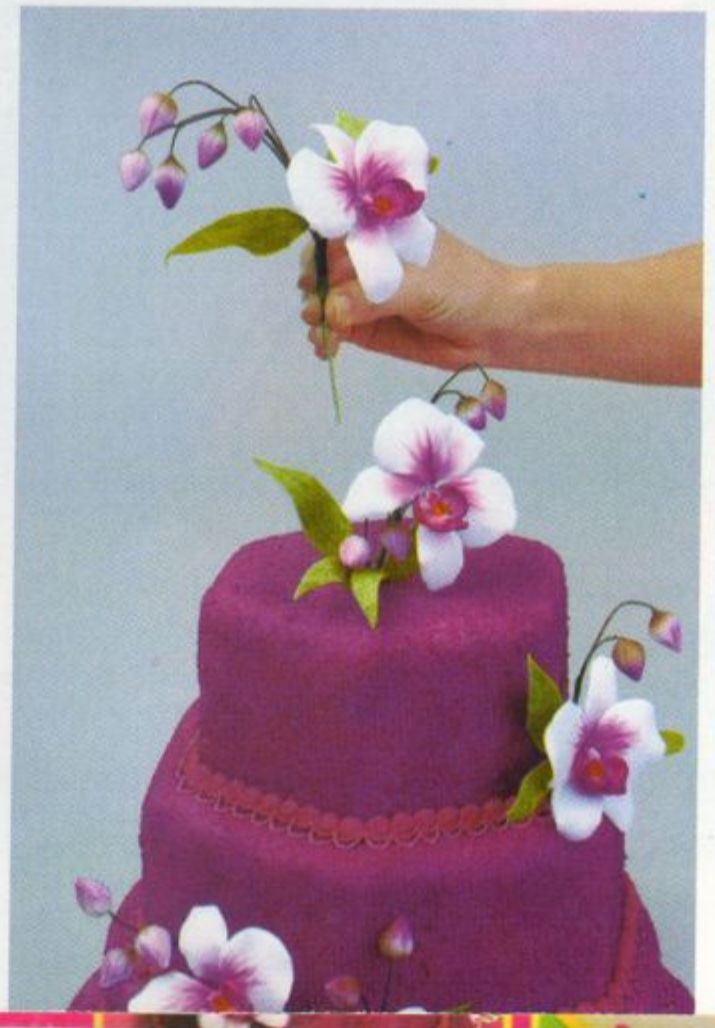
13
Cubrir las tortas con pasta americana o de cobertura color bordó. Montarlas siguiendo las indicaciones que aparecen en los moldes. Sobre la superficie trabajar con glasé del mismo tono y un pincel formando textura.



14
En la unión de las tortas con la bandeja realizar copetes utilizando una manga con pico liso.



15
Con manga de pico liso fino realizar ondas siguiendo la forma de los copetes.



16
Insertar las varas de flores y hojas en los laterales y en la superficie de la torta.

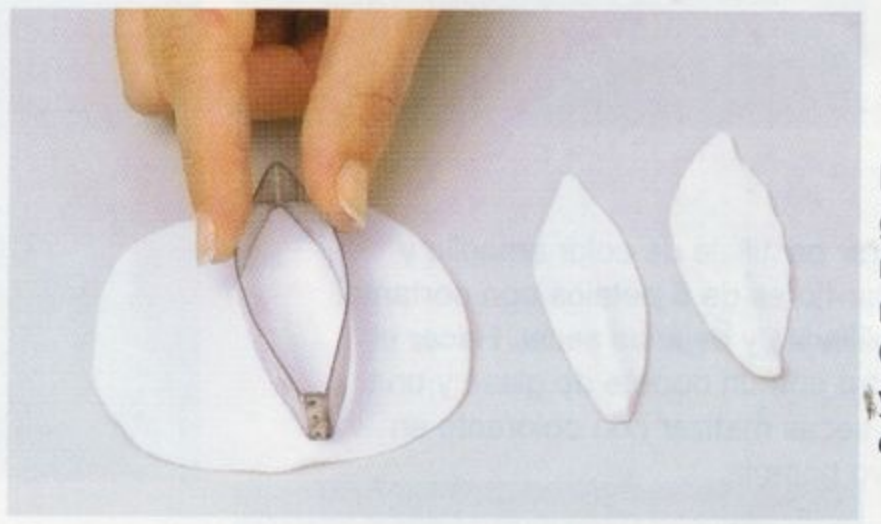
EL JARDIN DE LAS HADAS

Toda la magia y el encanto de estos personajes en una torta que arrancará suspiros y elogios. Pensada para criaturas soñadoras con una imaginación tan frondosa y fantástica como este jardín de haditas.

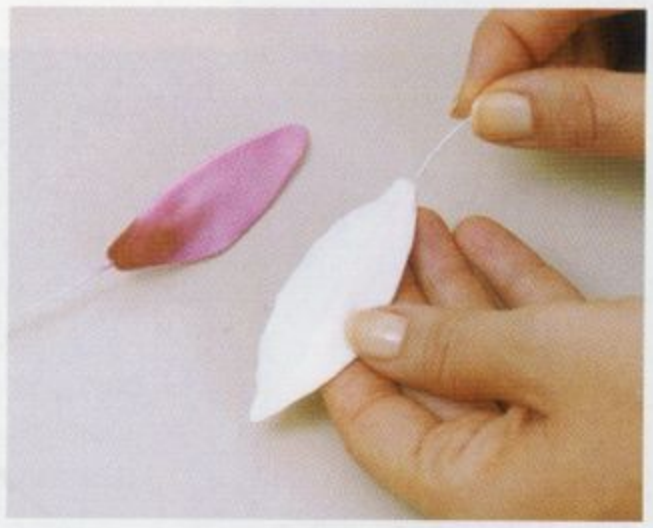
MATERIALES

- 1 torta redonda de 32 cm de diámetro
- 1 torta ovalada de 20 cm x 30 cm
- 1 bandeja redonda de 42 cm de diámetro
- Pasta Americana o de cobertura
- Pasta de goma
- Glasé real
- Pastillaje
- Colorantes
- Estecas
- Marcadores de nervaduras
- Cortantes de hojas y flores

FLORES ROSAS

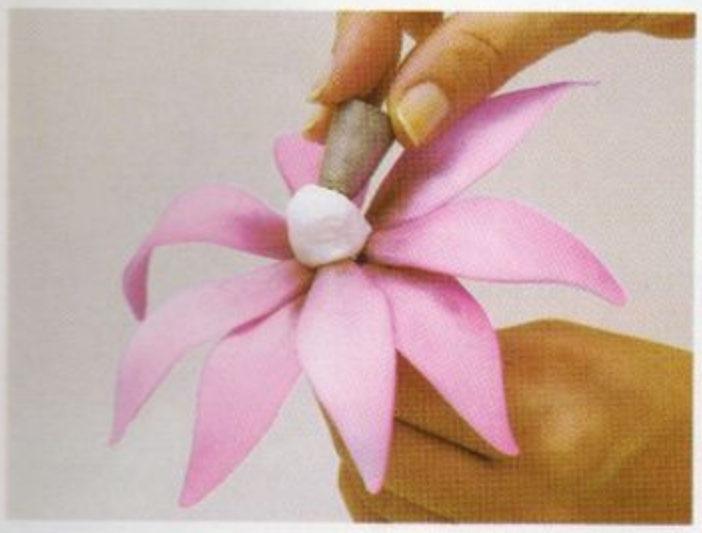


1
Estirar pasta de goma dejando más cantidad de más en el centro. Cortar los pétalos y afinar los bordes con un bolillo.



2
Insertar un alambre y dejarlos secar con forma. Pintar con colorante en polvo rosa y en la naciente con marrón.

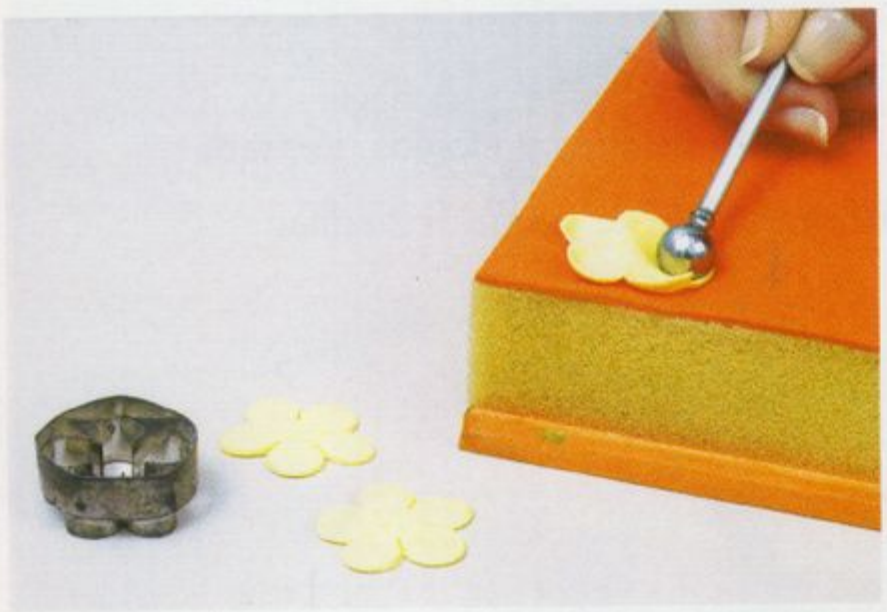
3
Preparar 8 pétalos por flor y sujetarlos todos con cinta de floristería.



4
Colocar en el centro una bolita de pastillaje y pegarlo a los pétalos con agua. Texturar la superficie con un pico para pasto.

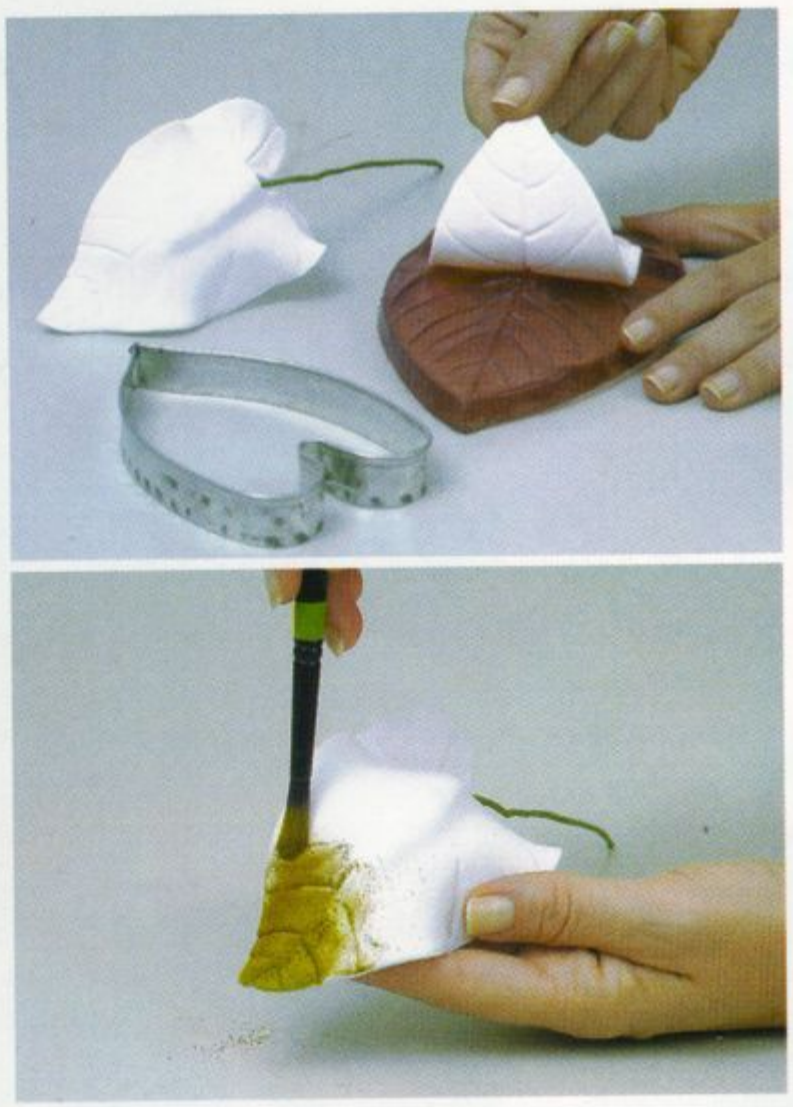
5
Pintar con colorante en polvo marrón.

Flores amarillas



6

Estirar pastillaje de color amarillo y cortar flores de 5 pétalos con cortante. Abolillarlas y dejarlas secar. Hacer el centro con un copete de glasé y una vez secas matizar con colorante en polvo naranja.



Hojas

7

Estirar pasta de goma dejando más cantidad de pasta en el centro. Marcar las nervaduras e insertar un alambre por el centro. Dejar secar. Pintar con colorante en polvo verde y marrón.

Hongos

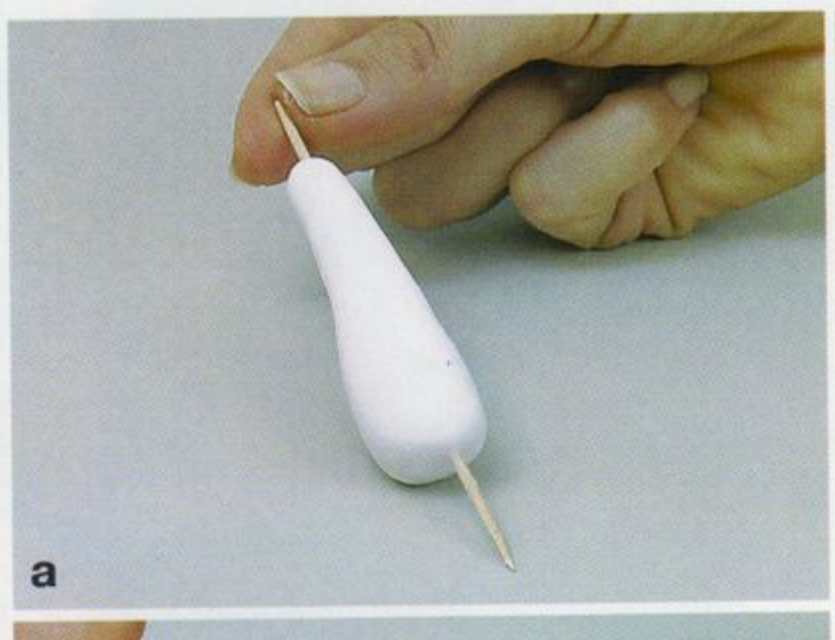
8

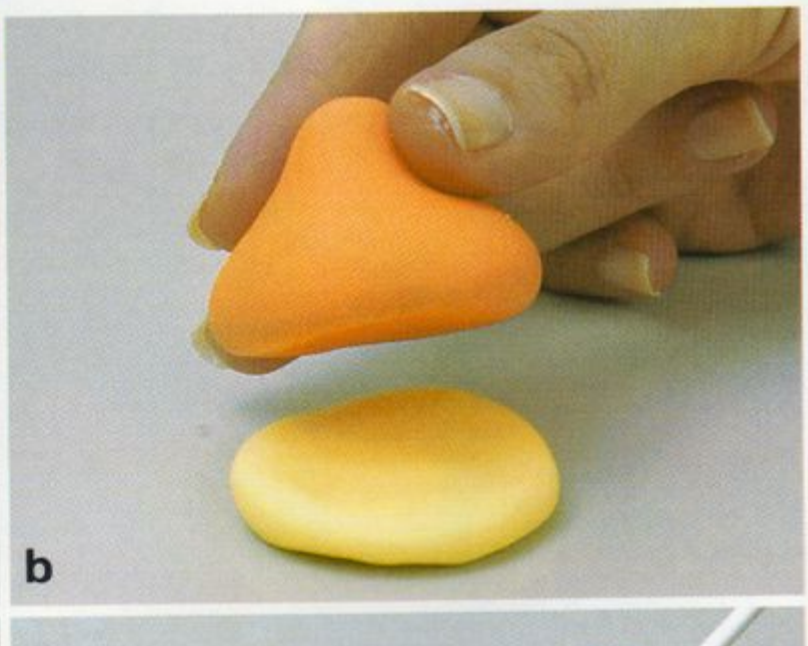
a) Modelar un cono de pastillaje sin teñir y colocarle un palillo. Dejarlo orear.

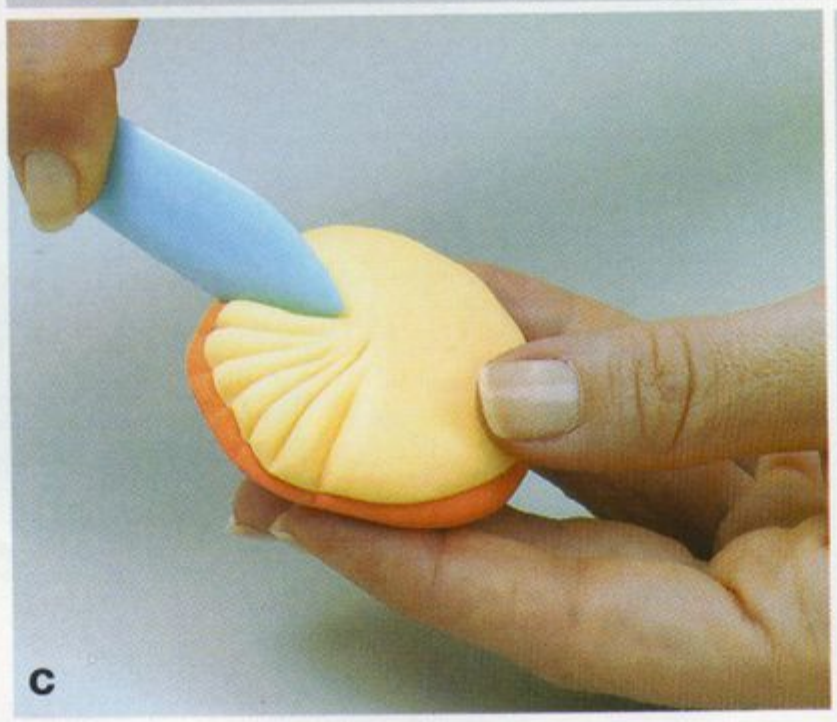
b) Preparar una bolita aplanada de pasta amarilla, por otro lado, formar un cono de masa naranja y pegarlos entre sí con agua.

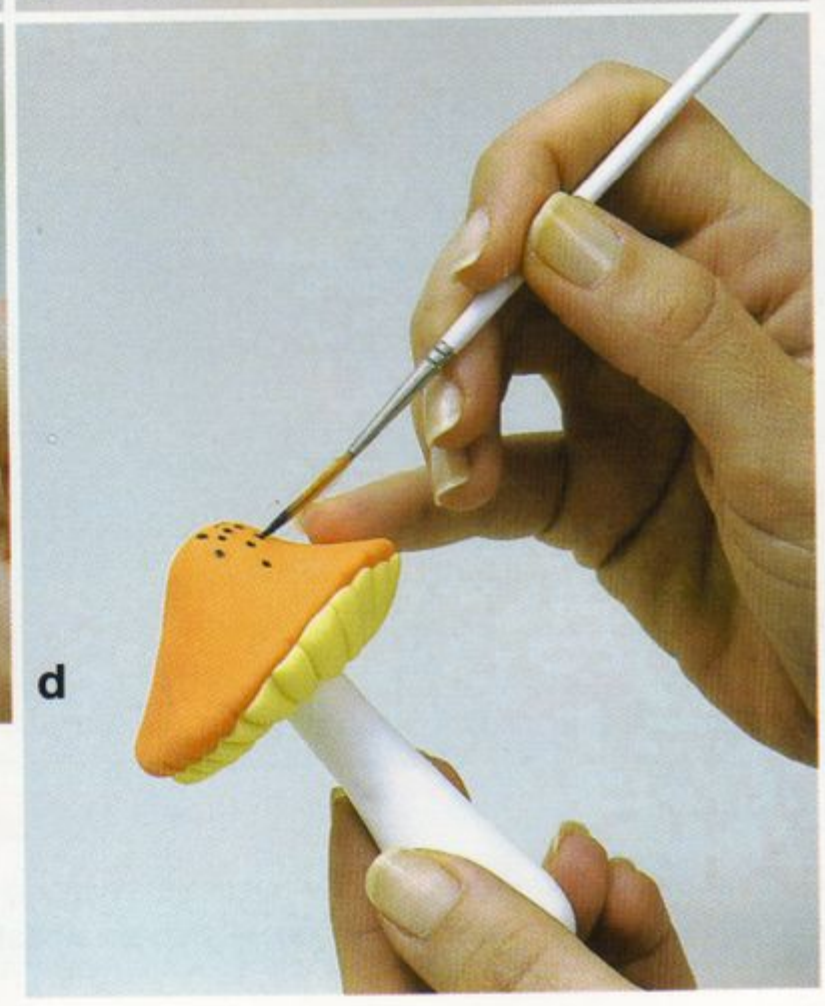
c) Presionar para que las dos piezas se integren y luego marcar la base con una esteca.

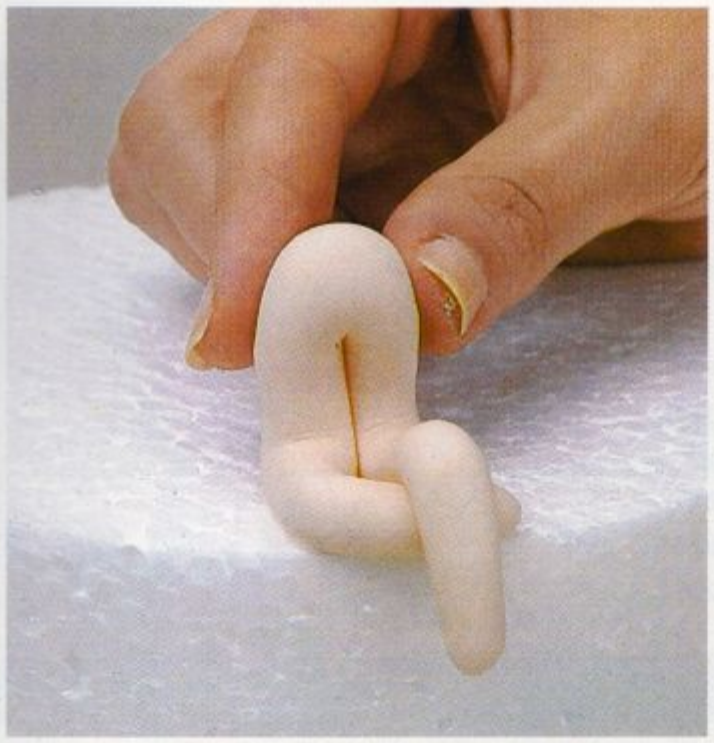
d) Ubicar sobre el tronco y pintar primero con colorante en polvo y luego hacer puntos, con un pincel, en color marrón.


a


b

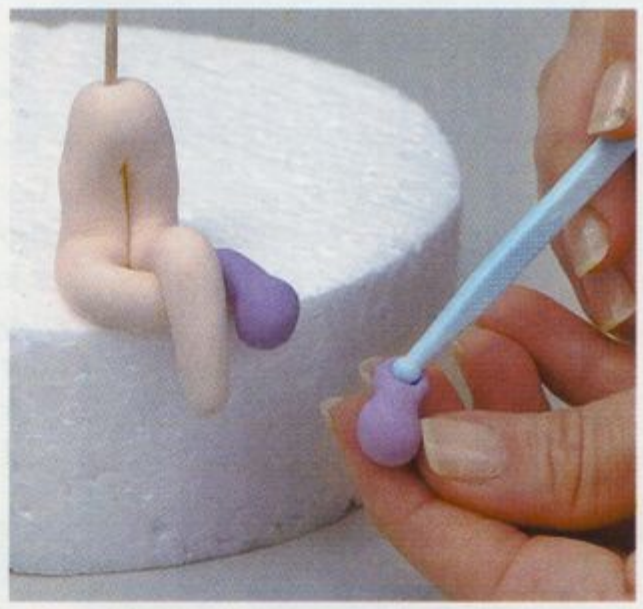

c


d



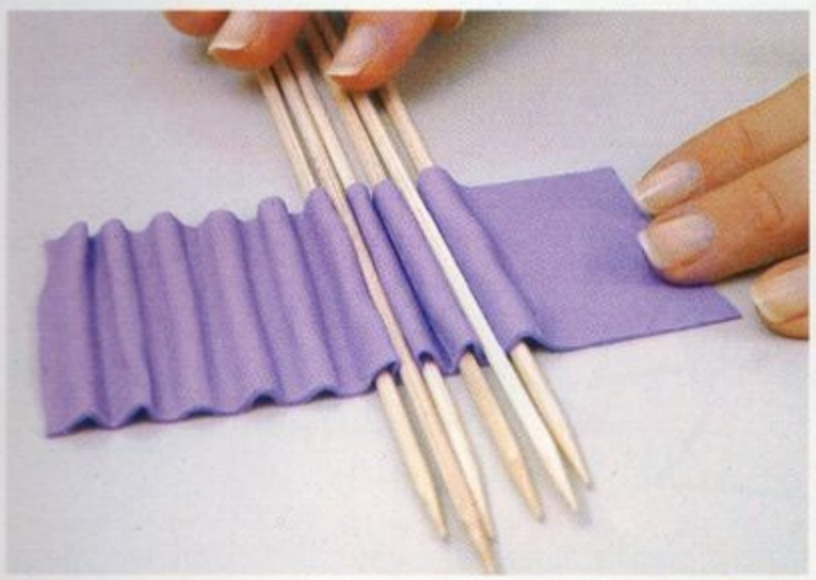
9

Modelar un rollito fino de pasta de goma color piel. Doblarlo y darle movimiento.



10

Colocar un palillo para la cabeza y dejar secar muy bien la pieza antes de seguir trabajándola. Hacer dos conitos y ahuecarlos en la punta. Colocar en los extremos de los rollitos como zapatos.



11

Estirar pasta de goma bien fina y plisarla con la ayuda de palillos. Sujetar todos los pliegues en uno de los lados.

12

Pegarlo con agua cubriendo todo el cuerpo. Colocar una bolita de pasta color piel para el cuello.

13

Agregar una bolita para la cabeza. Pintar los ojos con colorante marrón y con rojo dibujarle la boca.

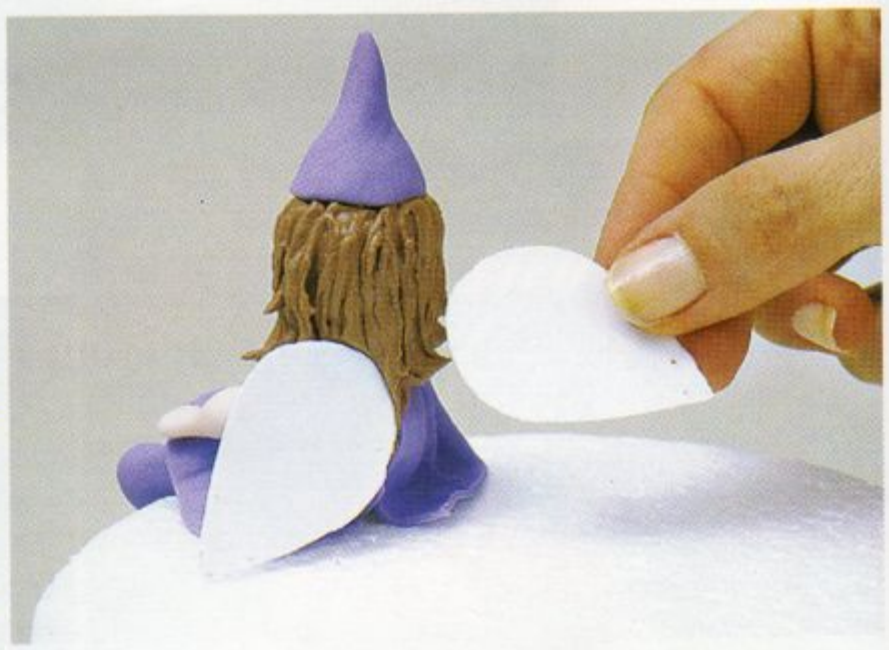
14

Hacer los brazos a partir de rollitos. Afinar a la altura de la muñeca y el codo. Aplanar en la zona de las manos.

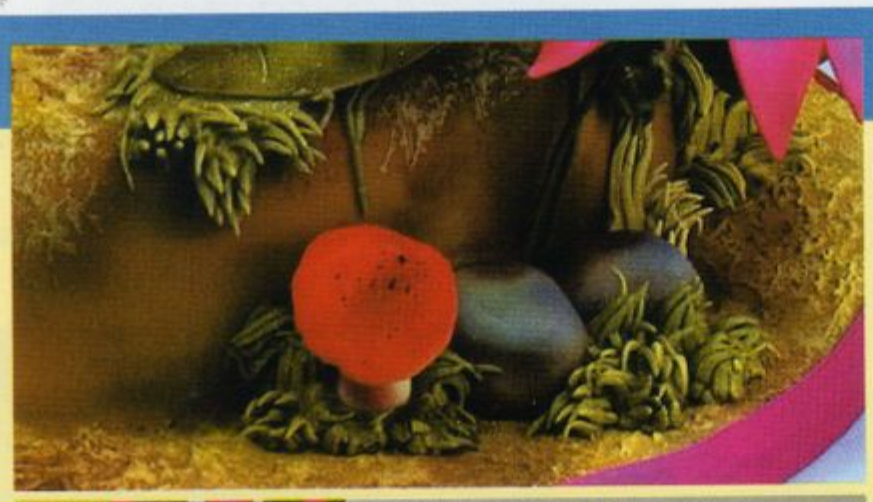
15
Dar movimiento a los brazos y pegarlos con agua a los costados del cuerpo.

16
Modelar un conito del mismo color que la ropa y colocarlo como sombrero sobre la cabeza.

17
Decorar el pelo con glasé en cucurucho.



18
Pegar en la espalda alas realizadas con pastillaje y cortante para pétalos.



ARMADO DE LA TORTA

El primer paso consiste en cubrir las tortas con pasta americana o de cobertura marrón claro.

Luego, espatular la superficie con glasé en diferentes tonos de verde para darle profundidad y un aspecto más real.

Colocar algunas piedras de pasta gris y pegar los hongos, las hadas en distintas poses y en diversos lugares, y las flores con sus hojas.

Dar forma al césped de glasé utilizando una manga con pico grande para pasto.

Mis Tortas Decoradas

Nº 5

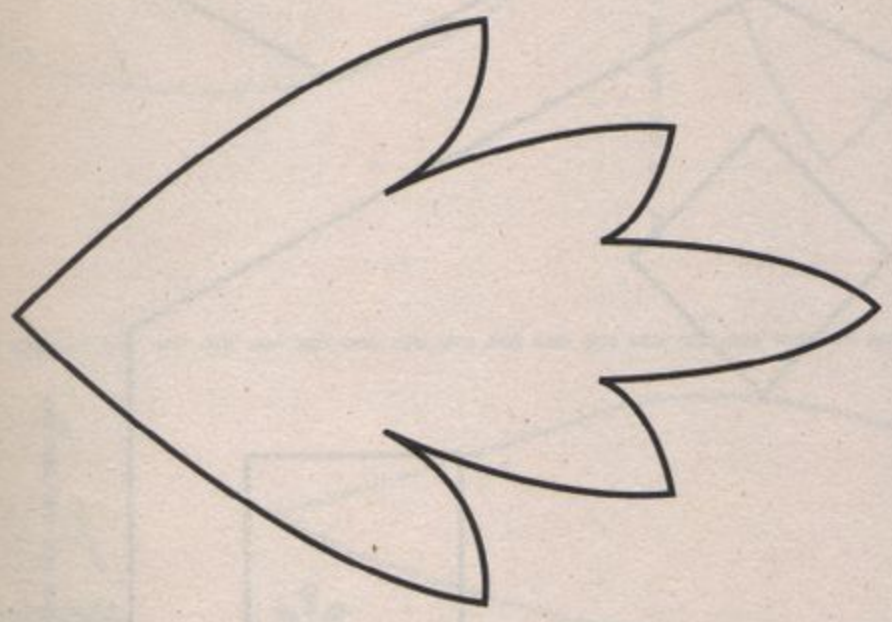
de Marcela Capó

FELICES POR SIEMPRE

PÁGINA 132

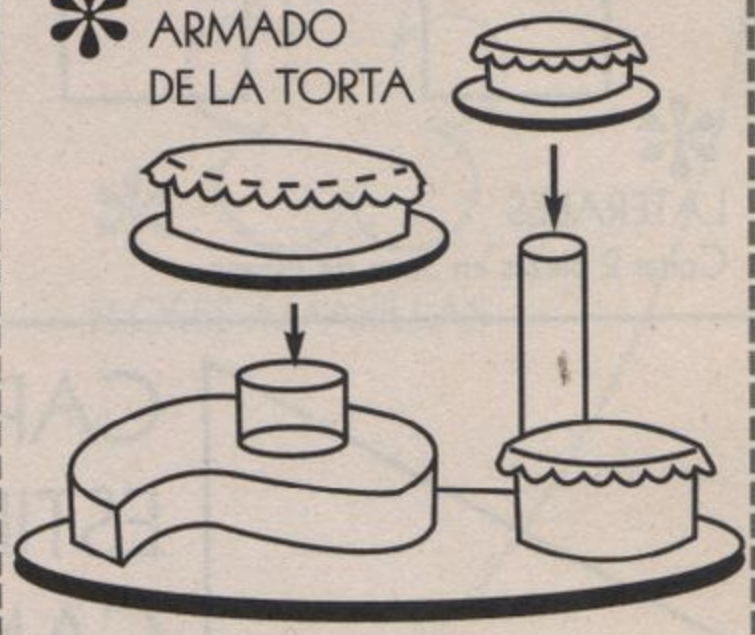
* HOJAS DE HIEDRA

* HOJAS VERDES

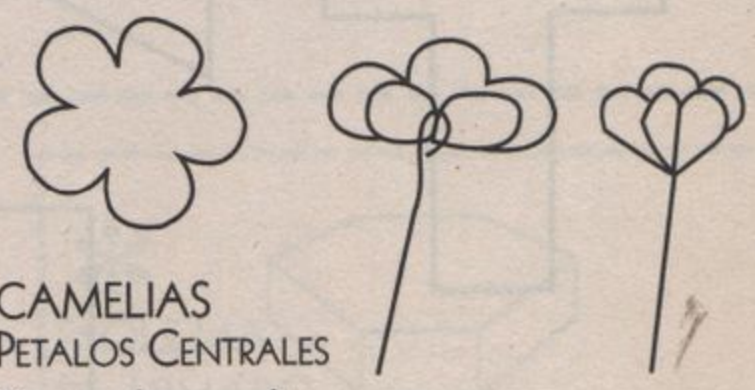


PETALOS EXTERNOS
Cortar 5 pétalos redondos, dejando más cantidad de masa en el centro. Insertar un alambre y dejar secar.

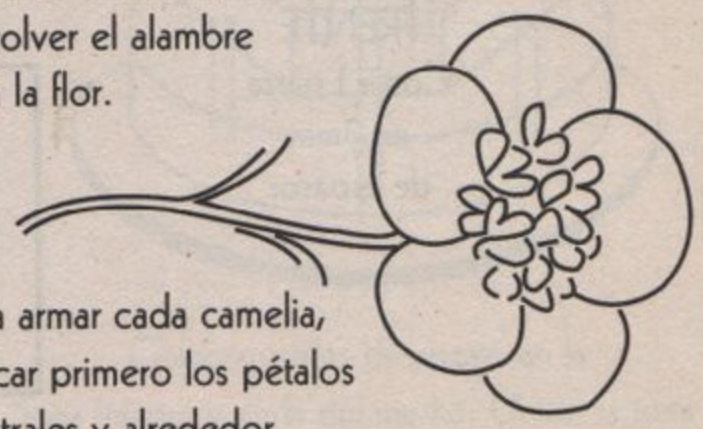
* ESQUEMA DE ARMADO DE LA TORTA



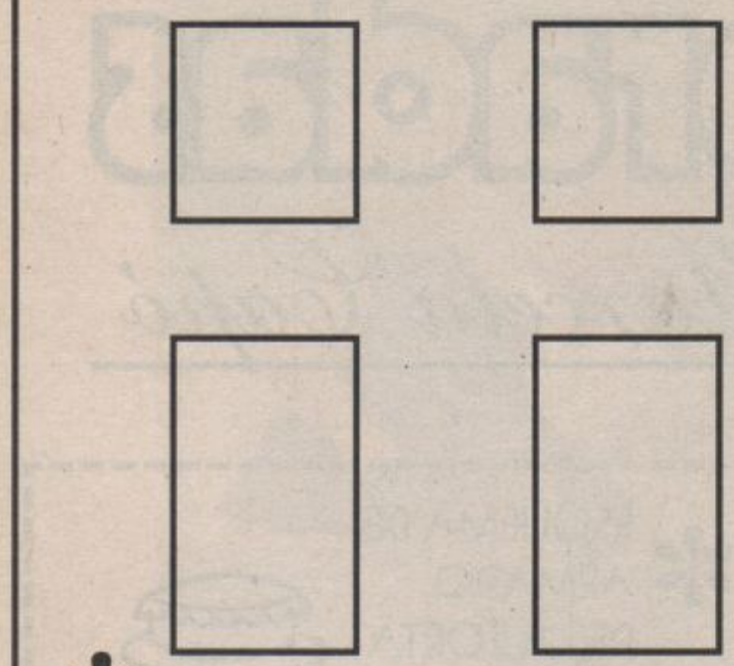
Pegar la torta ovalada y la redonda a la bandeja. Ubicar los soportes y luego colocar las otras tortas para completar el armado.



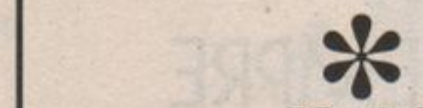
CAMELIAS
PETALOS CENTRALES
Preparar las camelias a partir de una flor de 5 pétalos. Doblarlas a la mitad y colocar un alambre en el centro con la punta doblada, como se ve en el dibujo. Envolver el alambre con la flor.



Para armar cada camelia, ubicar primero los pétalos centrales y alrededor de éstos los pétalos redondos.



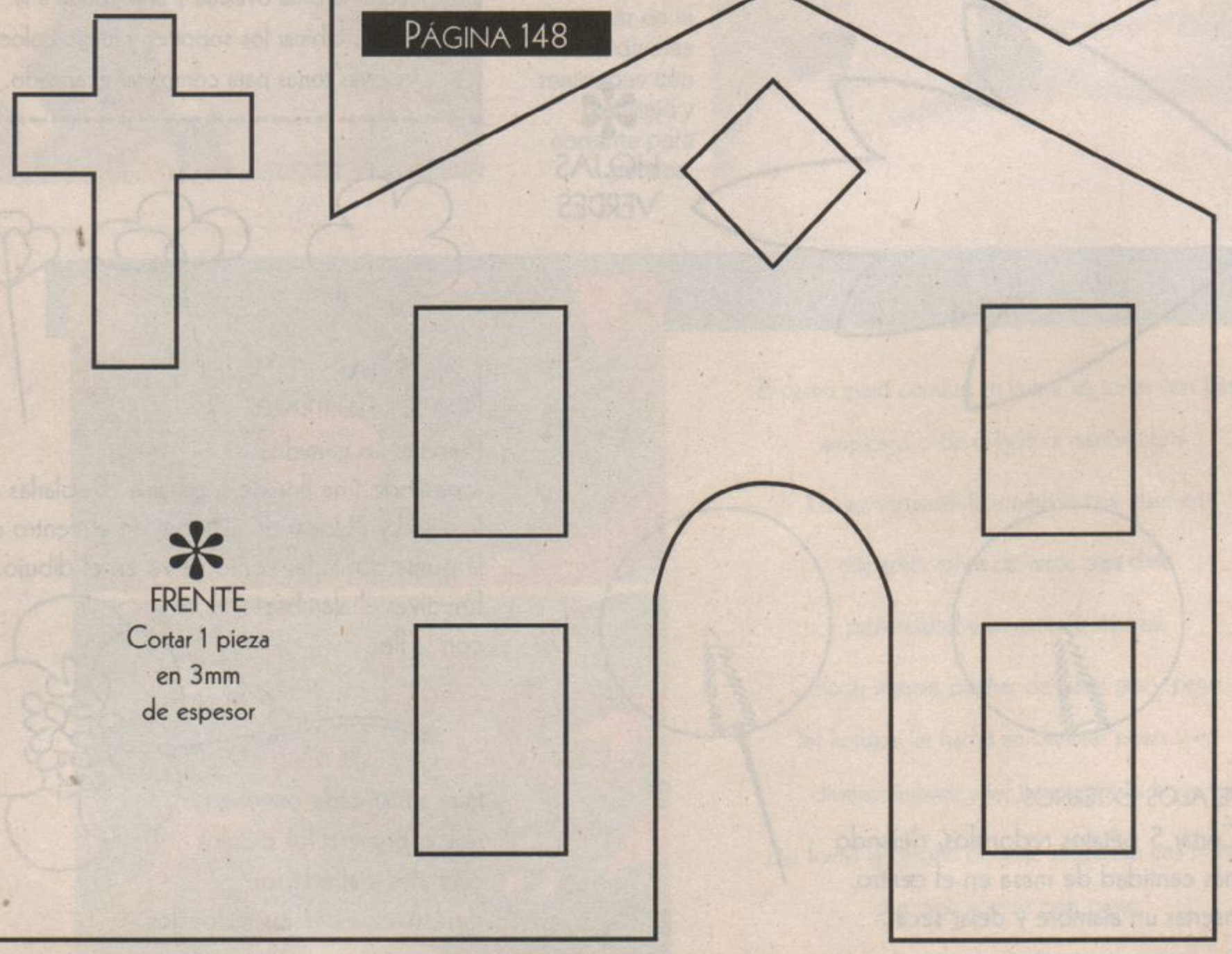
LATERALES
Cortar 2 piezas en 3mm de espesor



FONDO
Cortar 1 pieza
en 3mm
de espesor

CAPILLA ESTILO CAMPO

PÁGINA 148



FRENTE
Cortar 1 pieza
en 3mm
de espesor

LA V
EN R

PÁG

PETALO

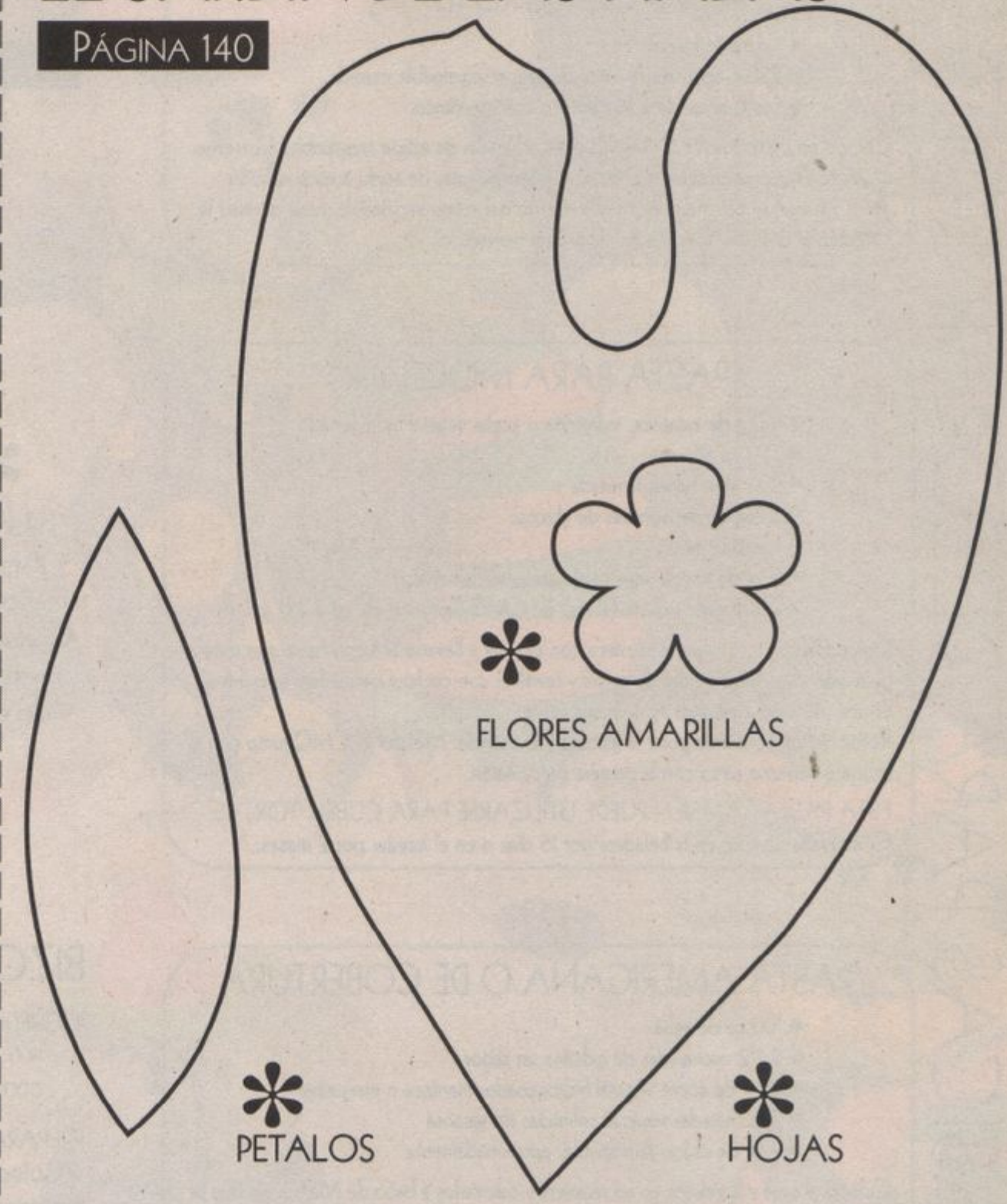
TECHOS DE
LA CAPILLA
Cortar 2 piezas
en 3mm de espesor

Calar
solo en
una de
las piezas.

TAPA DE LA
MESA DEL ALTAR
Cortar 1 pieza
en 3mm de espesor

EL JARDIN DE LAS HADAS

PÁGINA 140



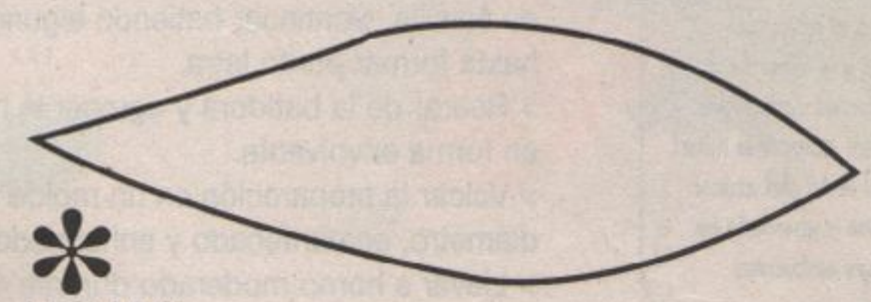
FLORES AMARILLAS

PETALOS

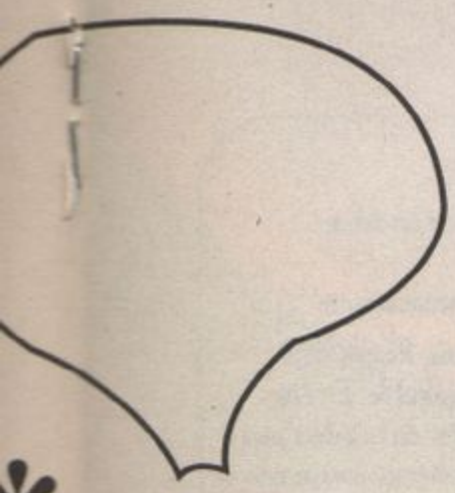
HOJAS

A VIDA
N ROSA

PÁGINA 136



HOJAS

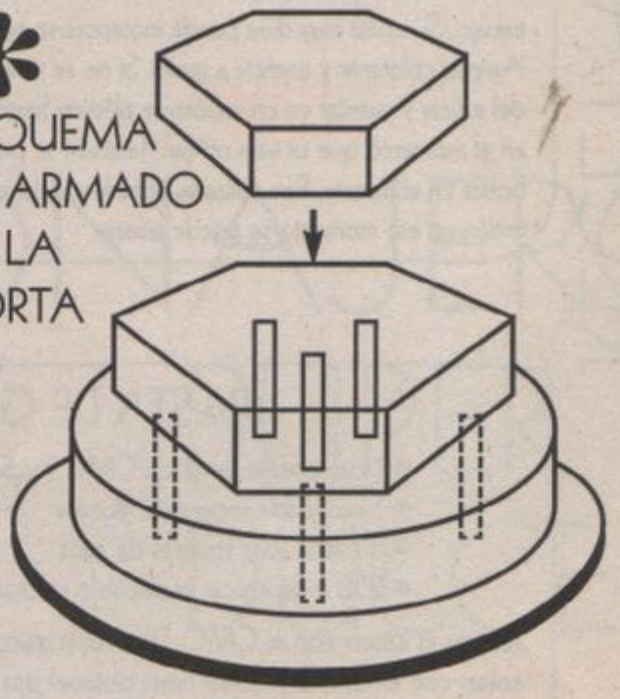


ETALO ANCHO

GARGANTA

PETALO ANGOSTO

ESQUEMA
DE ARMADO
DE LA
TORTA



Colocar varillas de apoyo en la
torta inferior y en la del medio. Ubicar la torta
superior y pegarla con glasé real.

RECETAS BASICAS PARA DECORAR TORTAS

GLASÉ REAL

- 1 clara de huevo
- 250 g aproximadamente de azúcar impalpable cernida
- 5 o 6 gotas de ácido acético o ácido cítrico.

Colocar en un recipiente la clara y 3 o 4 cucharadas de azúcar impalpable. Comenzar a batir con batidora eléctrica o a mano. Agregar las gotas de ácido acético o ácido cítrico y continuar batiendo. Incorporar el resto del azúcar impalpable, hasta obtener la consistencia deseada. Guardar en recipientes herméticos.

PASTA PARA MODELAR

- 100 g de manteca, margarina o aceite vegetal hidrogenado
- 350 cc de agua
- 200 g de harina tamizada
- 3 cucharadas soperas de glucosa
- esencia a gusto
- 2 kg de azúcar impalpable aproximadamente
- 1 cucharada sopera (al ras) de CMC (carboximetil celulosa)

Colocar en un recipiente la manteca con el agua y llevarlo al fuego hasta que rompa el hervor. Agregar la harina de golpe y revolver con cuchara de madera mientras se cocina, durante 3 minutos aproximadamente.
Retirar del fuego e incorporar la glucosa y la esencia. Mezclar el CMC junto con el azúcar y amasarlo junto con la primera preparación.
ESTA PASTA TAMBIÉN PUEDE UTILIZARSE PARA CUBRIR TORTAS.
Conservarla siempre en la heladera por 15 días o en el freezer por 2 meses.

PASTA AMERICANA O DE COBERTURA

- 100 cc de agua
- 2 1/2 cucharadas de gelatina sin sabor
- 25 g de aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina
- 3 cucharadas soperas colmadas de glucosa
- 2 kg de azúcar impalpable, aproximadamente

Colocar el agua y la gelatina en un recipiente, calentarlos a baño de María hasta que se disuelva bien. Agregar el medio graso (aceite vegetal hidrogenado, manteca o margarina) y la glucosa. Una vez disueltos todos los ingredientes, retirar del fuego.
Para usarlo en el momento, colocar 3/4 del total de azúcar impalpable sobre la mesada formando un hueco, agregar el líquido y amasar. Incorporar de a poco el resto del azúcar hasta formar una masa elástica que no se adhiera a las manos ni a la mesada de trabajo. Si resulta muy dura puede incorporarse agua caliente en pequeñas cantidades. Agregar colorante y esencia a gusto. Si no se va a usar en el momento, colocar la mitad del azúcar y guardar en un recipiente plástico hermético, incorporar el resto del azúcar en el momento que se va a utilizar. También se puede preparar la masa y guardarla en bolsas en el freezer. Para utilizarla, retirarla y dejar que tome temperatura ambiente; recién en ese momento se puede amasar.

PASTA DE GOMA

- 1 cucharadita de té de CMC (carboximetil celulosa)
- 1 cucharada sopera de glucosa
- 3 cucharadas soperas de agua
- 250 g de azúcar impalpable aproximadamente

Tamizar el azúcar con el CMC. Disolver la glucosa con el agua y agregar luego el azúcar con el CMC. Amasar hasta obtener una masa dura. (Si es necesario agregar más azúcar o agua). Dejar reposar 24 horas antes de utilizar. La pasta así preparada puede conservarse en heladera dentro de bolsas. También puede guardarse en tarros herméticos con la mitad del azúcar impalpable y en el momento de usarla, amasar incorporando el resto de la misma.

LA EDAD DE ORO

PÁGINA 154

NUMERO
Ampliar al tamaño deseado. Cortar la pieza en 5mm de espesor

BIZCOCHUELO DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 6 huevos
- 240 g de azúcar
- 240 g de harina común
- esencia de vainilla

PREPARACION

> Colocar las claras en un bol y batir con batidora eléctrica. Agregar el azúcar y continuar batiendo hasta obtener la consistencia de un merengue.
> Agregar las yemas de a una e incorporar la esencia de vainilla. Continuar batiendo algunos minutos más hasta formar punto letra.
> Retirar de la batidora y agregar la harina tamizada en forma envolvente.
> Volcar la preparación en un molde de 24 cm de diámetro, enmantecado y enharinado.
> Llevar a horno moderado durante 40 minutos aproximadamente.
> Una vez retirado del horno dejar entibiar y desmoldar sobre una rejilla.

PASTILLAJE

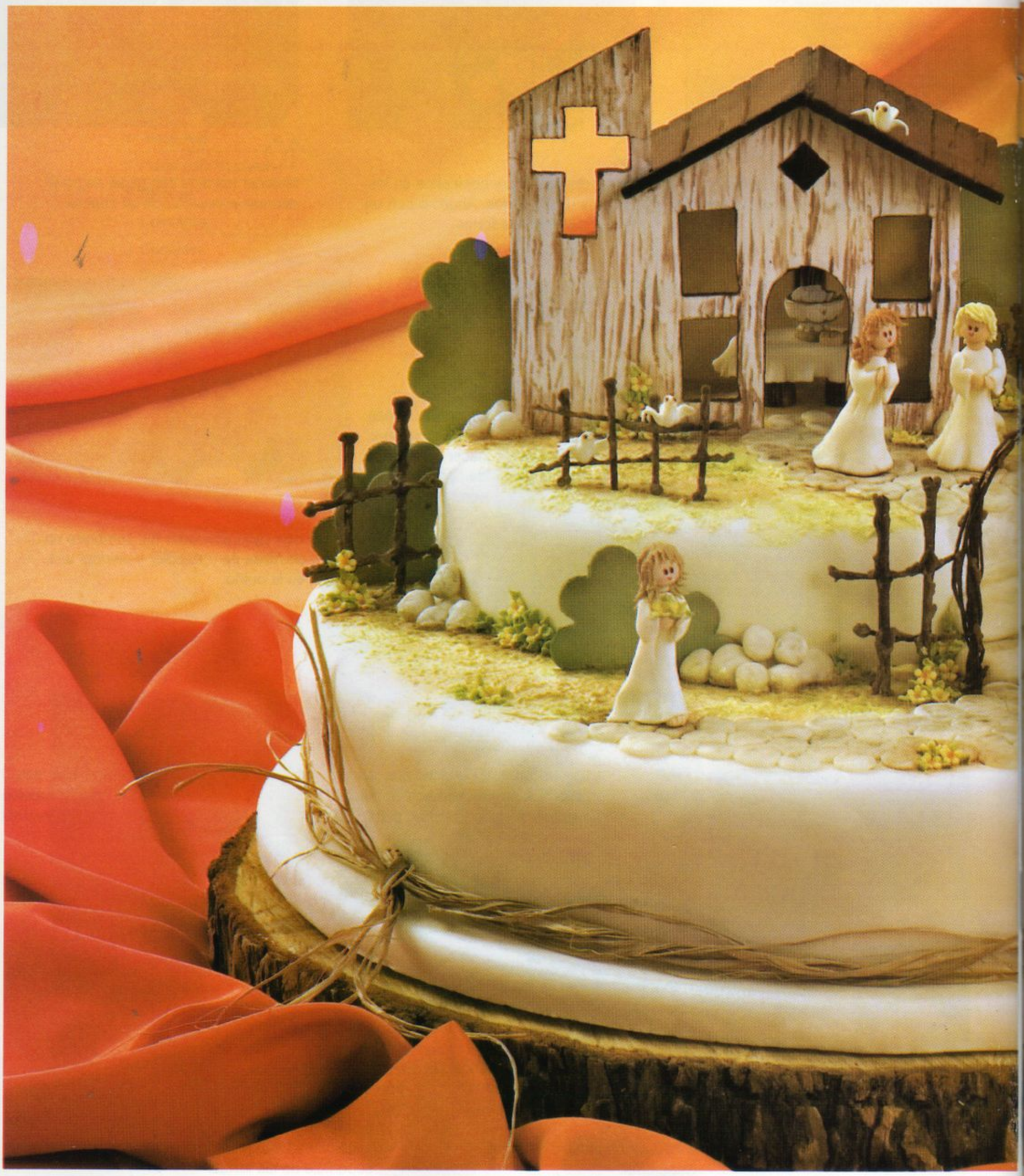
- 1 cucharada sopera al ras de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua
- 800 g de azúcar impalpable aproximadamente

Disolver la gelatina con el agua, a baño de María. Retirar, dejar entibiar e incorporar 1/4 del total de azúcar impalpable. En éste punto puede guardarse en un recipiente cerrado, en heladera para utilizase cuando se necesite. Para usar en el momento, amasar con el azúcar restante hasta obtener una masa elástica.

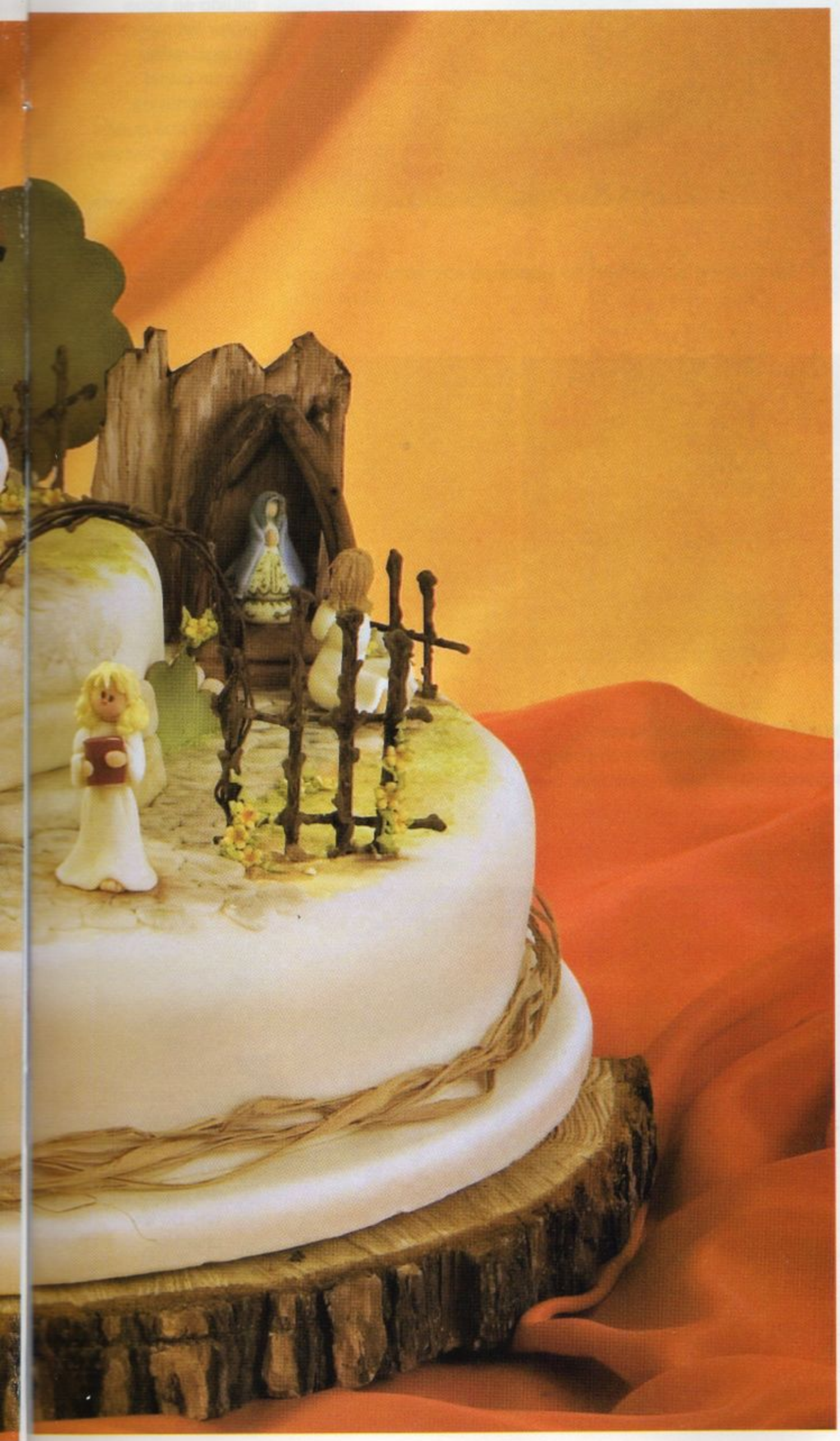
Una deco divertida, original y muy simple para homenajear a los chiquititos de la casa. Así, más que nunca, comer será un juego placentero y entretenido.

SONAJEROS SUPER DULCES

Un momento irrepetible merece una hermosa torta preparada con amor.
Con una deco country y muchos detalles, recrea el ambiente de un sacramento muy ansiado por chicos y grandes. Luego de cortar la torta, es posible conservar las piezas como recuerdo.

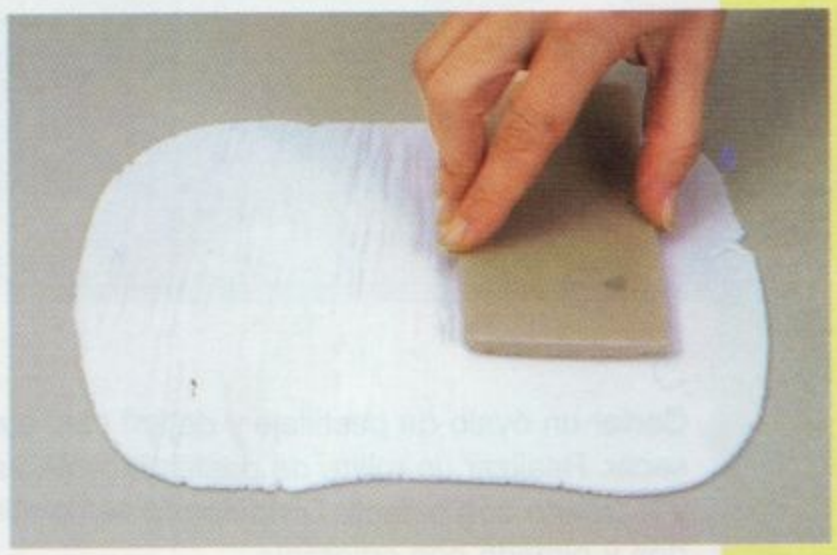


CAPILLA ESTILO CAMPO



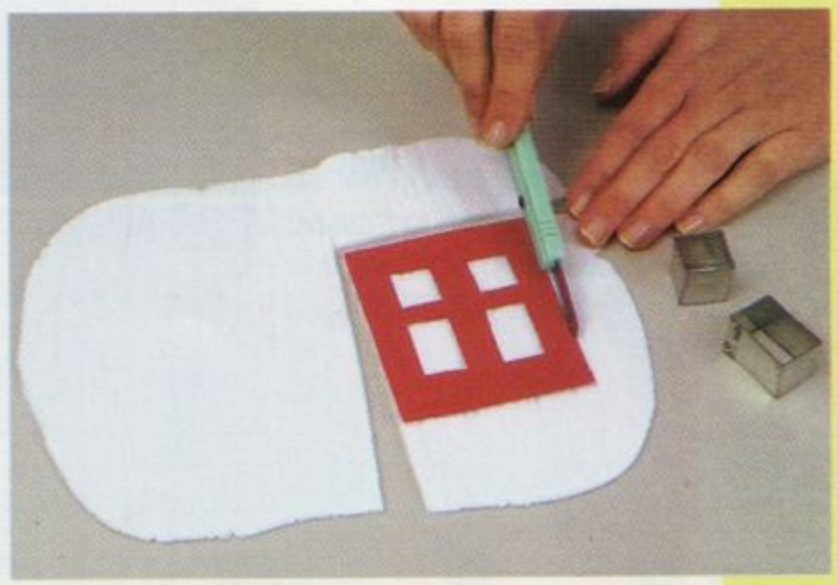
MATERIALES

- > 1 torta redonda de 24 cm de diámetro
- > 1 torta redonda de 40 cm de diámetro
- > 1 bandeja redonda de 46 cm de diámetro
- > Pasta Americana o de cobertura
- > Pastillaje
- > Pasta para modelar
- > Glasé real
- > Alambres
- > Colorantes
- > Estecas
- > Cortantes de tarjetas



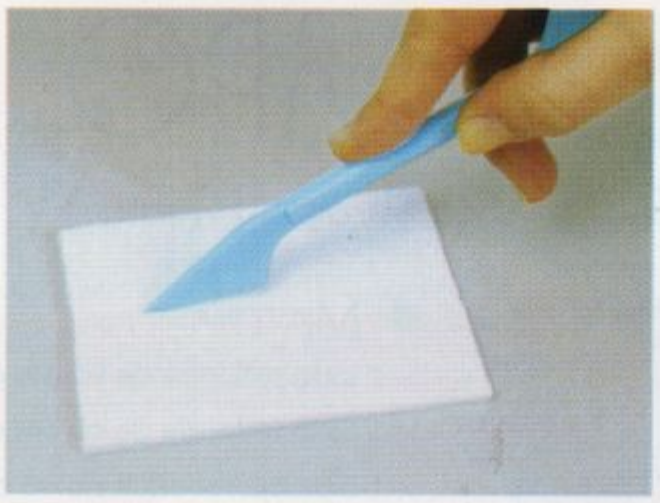
1

Estirar pastillaje de 4 mm de espesor. Marcar con un texturador para simular corteza.

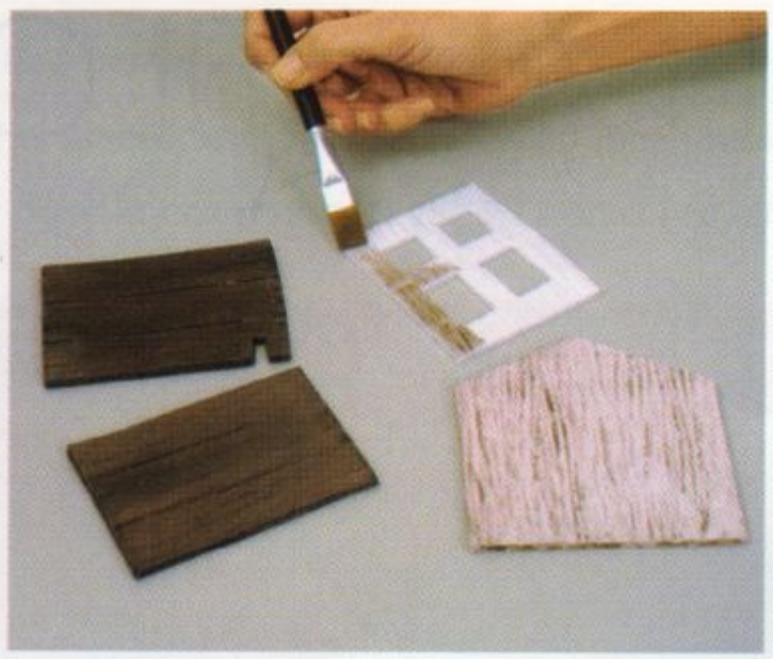


2

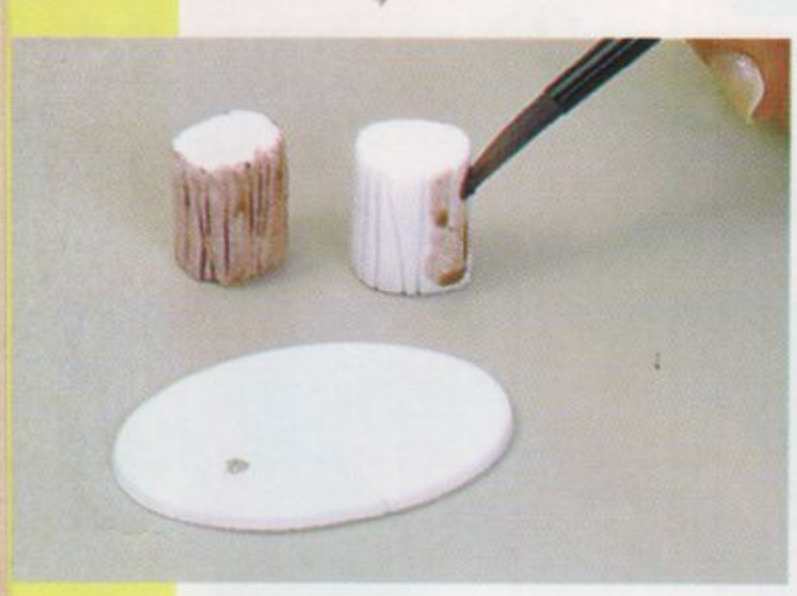
Cortar las paredes de la capilla y calar la puerta y ventanas. Dejar secar.



3
Para las piezas que forman los techos, estirar el pastillaje, cortar según los moldes y marcar algunos trazos con esteca. Dejar secar.



4
Pintar los techos con colorante marrón chocolate. Con el mismo color diluido en agua pintar las paredes y luego retirar con un papel absorbente de manera que quede marcada la textura. Dejar secar las piezas nuevamente.



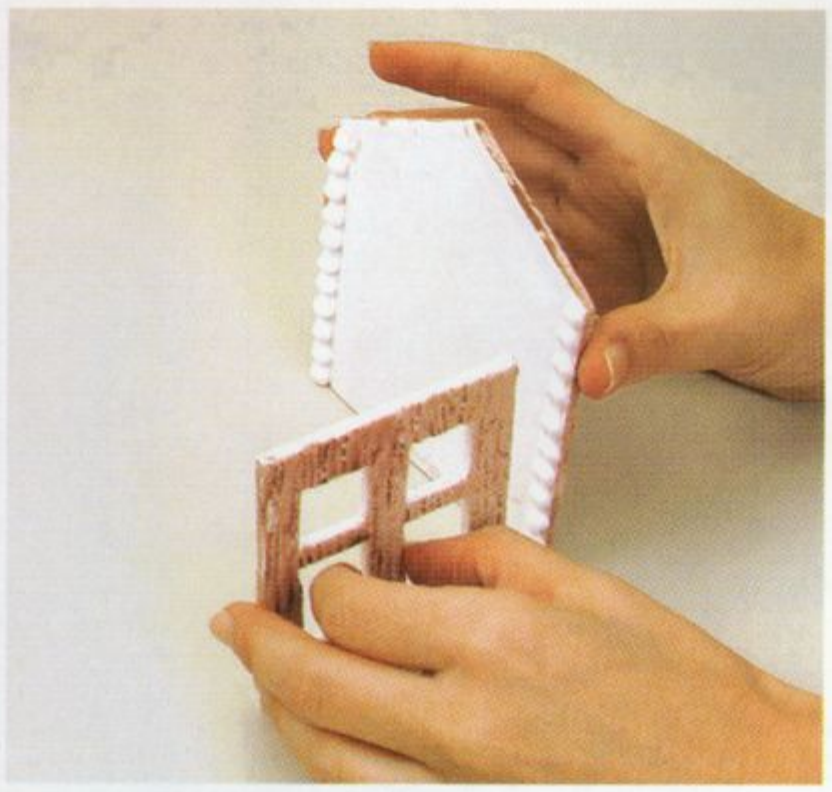
5
Cortar un óvalo de pastillaje y dejar secar. Realizar un rollito de pastillaje y marcarlo con esteca. Dividirlo en dos y pintarlo con colorante.

6
Pegar la tapa ovalada sobre los troncos. Colocar sobre éste, un óvalo más grande en pasta para modelar bien fina.

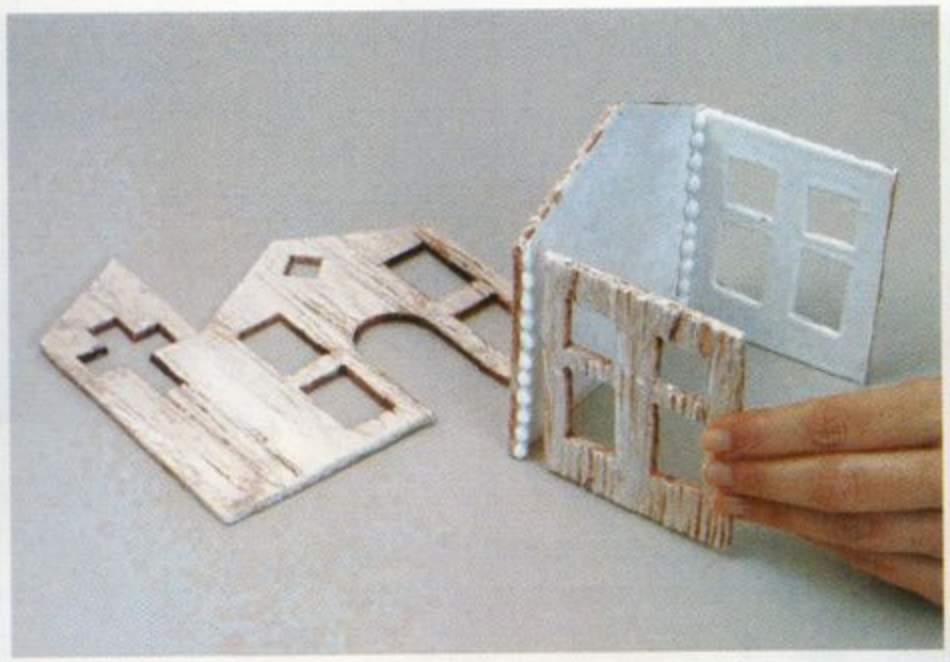
7
Modelar algunos panes y un copón. Pegarlos sobre la mesa del altar.

CONSEJITOS

Para que una deco sea impecable no hay que exagerar con la humedad a la hora de agregar almíbar o algún licor al bizcochuelo. De lo contrario, con el transcurso de las horas, la torta irá perdiendo líquido y podrá perjudicar la labor realizada para ornamentarla. ¡Húmeda no es mojada! Pero cuidado, porque la escasez también es un error: una torta demasiado seca, sobre todo en los bordes, restará sabor.

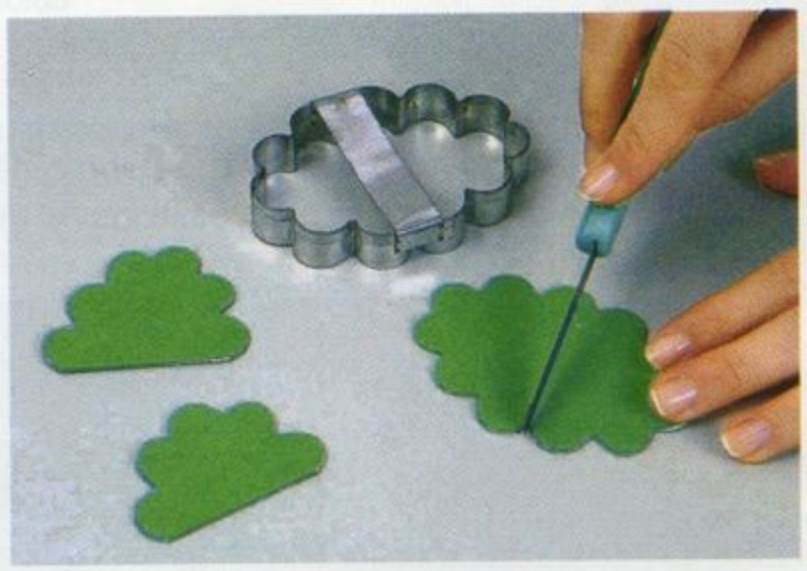


8
Armar la capilla pegando las paredes entre sí con glasé real. Comenzar con la pared del fondo y una de las laterales.

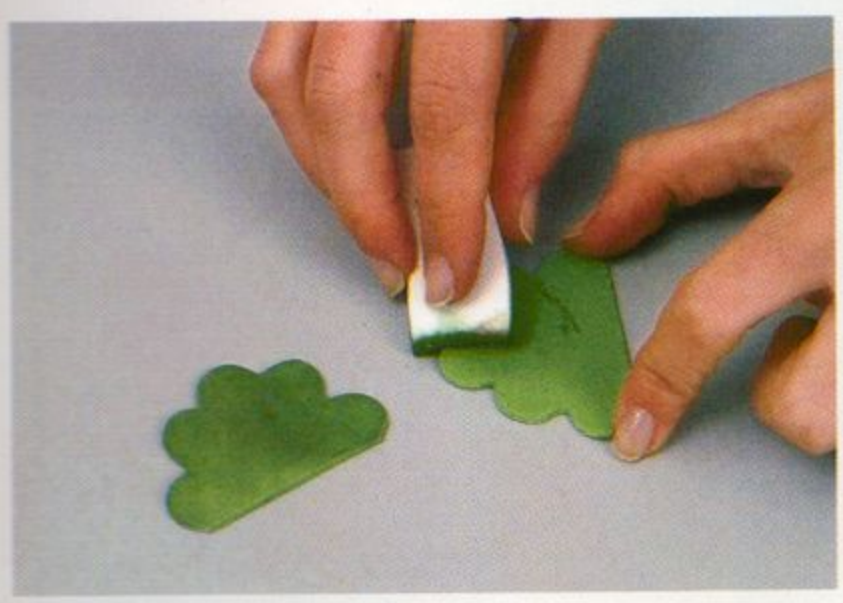


9
Agregar las otras dos paredes y colocar el altar en el centro de la capilla.

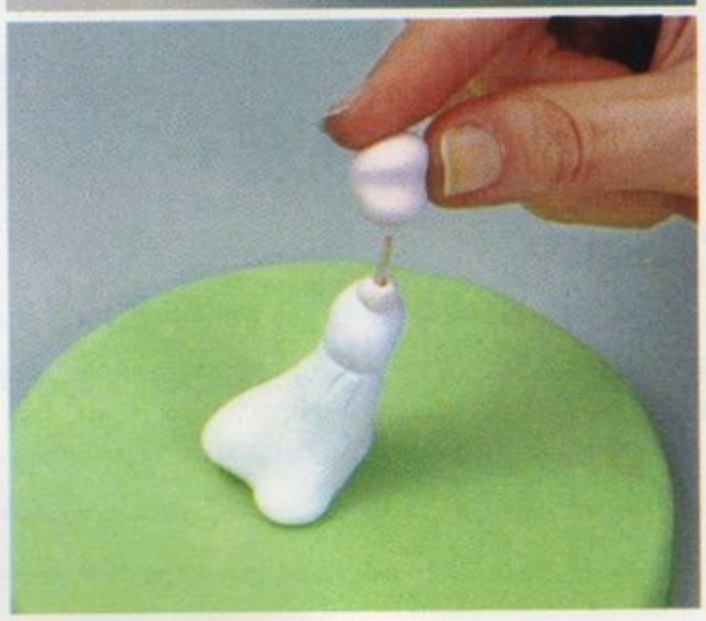
10
Por último, pegar los techos sobre las paredes.



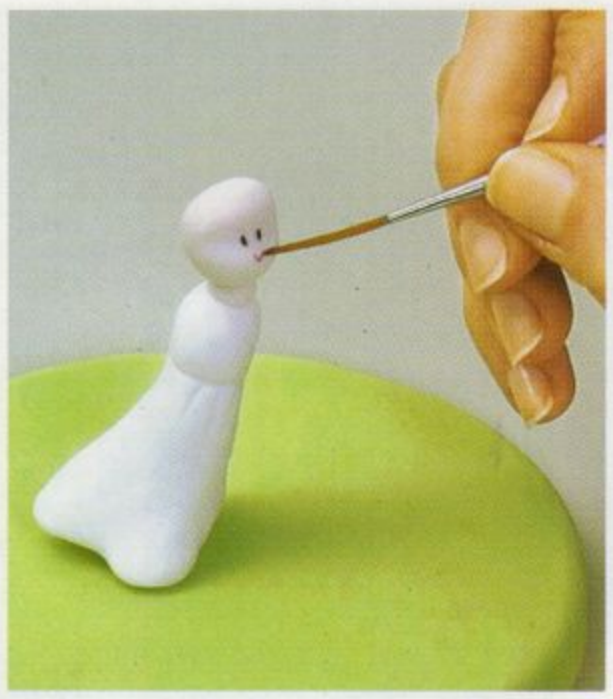
11
Preparar arbustos estirando pastillaje bien fino y cortados con un cortante de tarjetas. Dividirlos de forma que los arbustos queden de diferentes alturas.



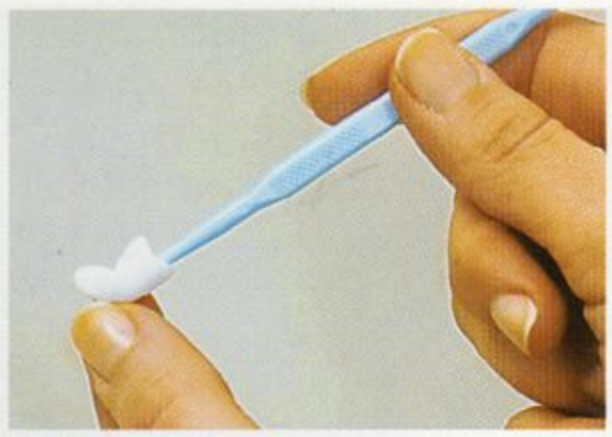
12
Una vez secas las piezas matizarlas con colorante en polvo verde y marrón.



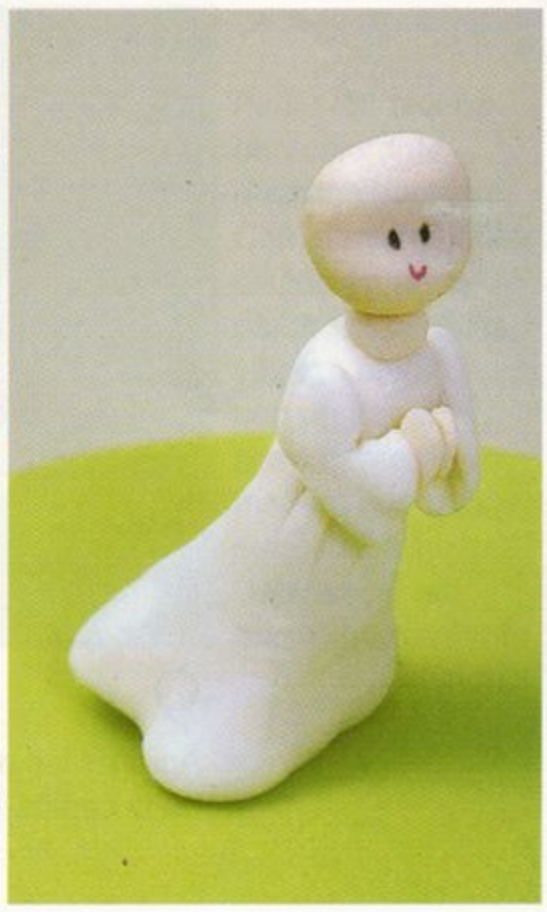
13
Modelar las túnicas de los nenes a partir de un conito bien alargado de pasta para modelar. Marcar los pliegues con una esteca. Colocar una bolita de masa color piel para el cuello y formar la cabeza con una bolita.



14
Pintar los ojos con dos puntitos de colorante marrón y dibujar la boca con un pincel fino.



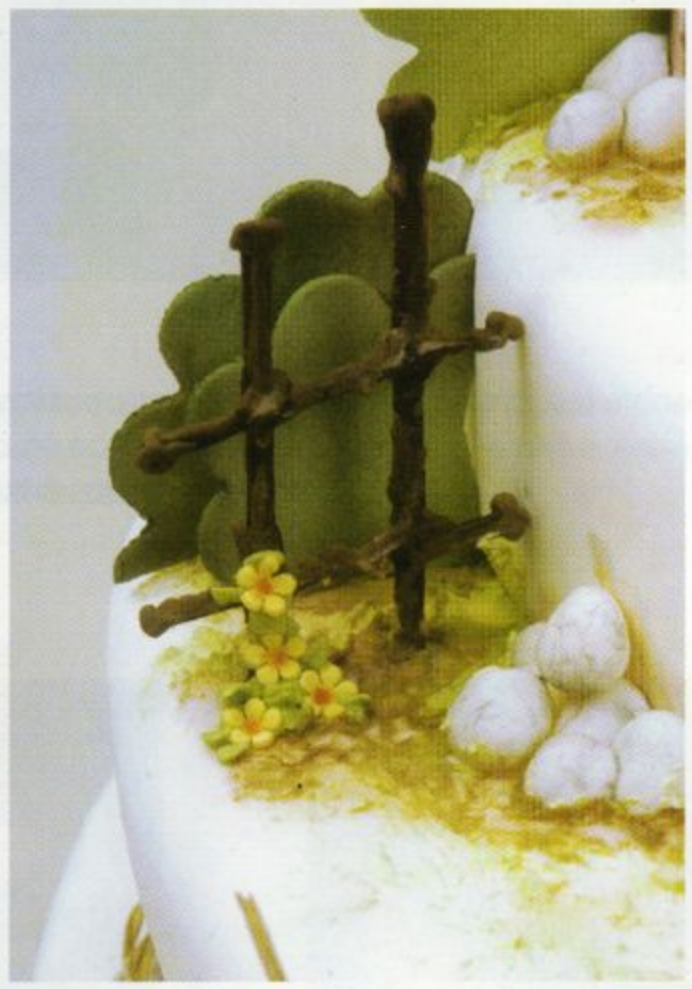
15
Hacer dos conitos como mangas y abrirlas en la parte más ancha.



16
Pegar a los costados del cuerpo y colocar dos conitos en color piel como manitos.

17
Decorar el pelo con glasé en cucurucho.

Cubrir las tortas con pasta americana o de cobertura sin teñir. Ubicarlas y espatular la superficie con glasé verde y amarillo. Pegar la capilla y los arbustos con el mismo glasé. Realizar bolitas de masa como piedras.



18
Formar cercos con alambres forrados en cinta de floristería marrón o pintada con colorante. Insertarlos en la torta y darles más textura con glasé al tono.

PASTILLAJE FILIPINO

Esta receta es más simple de lo que imaginás. Se prepara enseguida y tiene una textura única.

INGREDIENTES

- 1 cda. al ras de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua
- esencia a gusto
- 800 g de azúcar impalpable aproximadamente

Disolver la gelatina con el agua a baño de María hasta que no quede ningún gránulo. Retirar, dejar entibiar e incorporar 1/4 del azúcar impalpable. En este punto, puede guardarse en un recipiente cerrado, en la heladera, para utilizarse cuando se necesite.

Si en cambio, el pastillaje se va a usar en el momento, amasar con el azúcar restante hasta obtener una masa elástica.

19

El camino desde la capilla lo formamos con bolitas de la misma pasta con la que cubrimos la torta. Pegar los nenes modelados sobre los senderos.

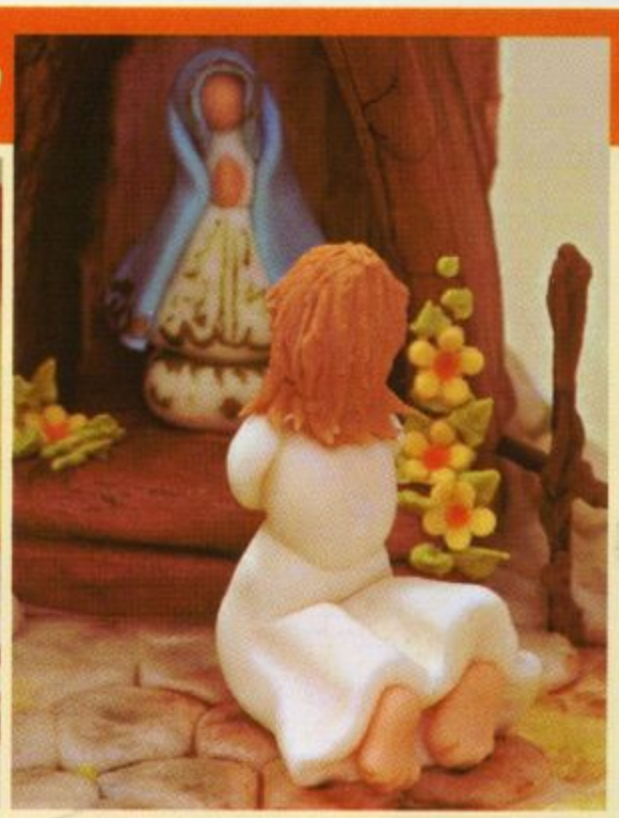
20

Realizar en el frente, como entrada, una arcada con alambres trabajados de la misma forma que los cercos modelados sobre los senderos.

21

En la unión de la torta con la bandeja, para darle un aire bien rústico colocamos una cinta de rafia.

UN LINDO RECUERDO



Este proyecto nos permite preparar los accesorios con anterioridad ya que la capilla, al estar realizada en pastillaje, se conserva en excelente estado por bastante tiempo. Lo mismo sucede con los personajes que, una vez secos y armados, pueden guardarse envueltos para evitar que la humedad y el polvillo los deterioren.

22

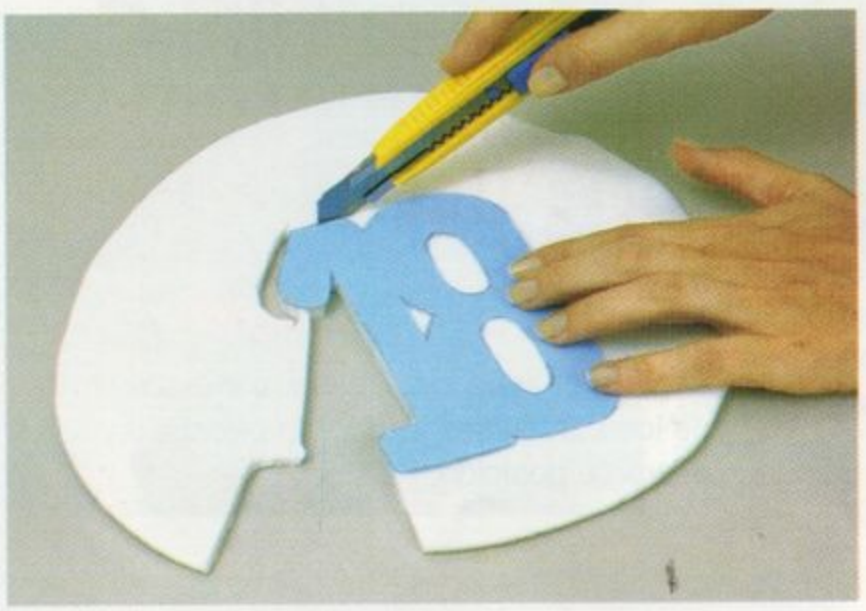
Una buena alternativa como terminación de la torta es la inclusión de una gruta al costado de la iglesia.
Esta puede realizarse con pastillaje y una vez seca la pieza, pintarla con colorante marrón chocolate al igual que la capilla.

LA EDAD DE ORO

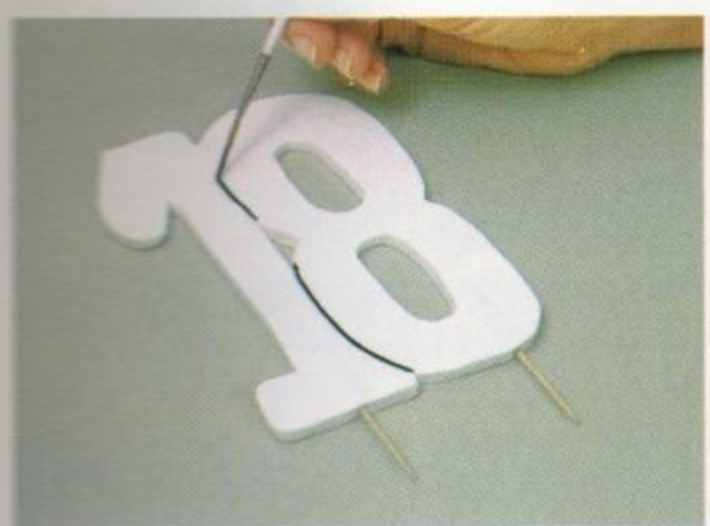
Ellos se sienten grandes. Pero para nosotros siempre van a ser chiquitos: ¡nuestros bebés! Por suerte, podemos solucionar el dilema generacional con esta torta divertida, pero no infantil. Una apuesta segura.

MATERIALES

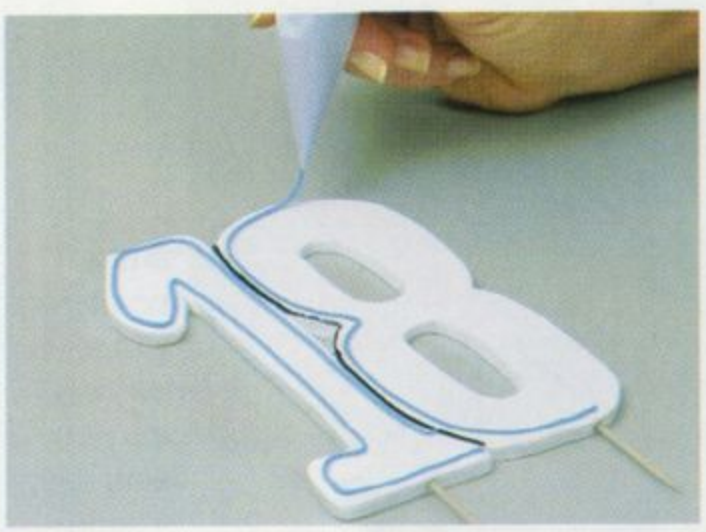
- 1 torta redonda de 14 cm de diámetro
- 1 torta redonda de 22 cm de diámetro
- 1 bandeja redonda de 28 cm de diámetro
- Pasta Americana o de cobertura
- Pastillaje
- Pasta para modelar
- Glasé real
- Estecas
- Colorantes
- Alambres plateados
- Cortante de estrellas



1
Estirar pastillaje y cortar el número. Dejarlo secar.

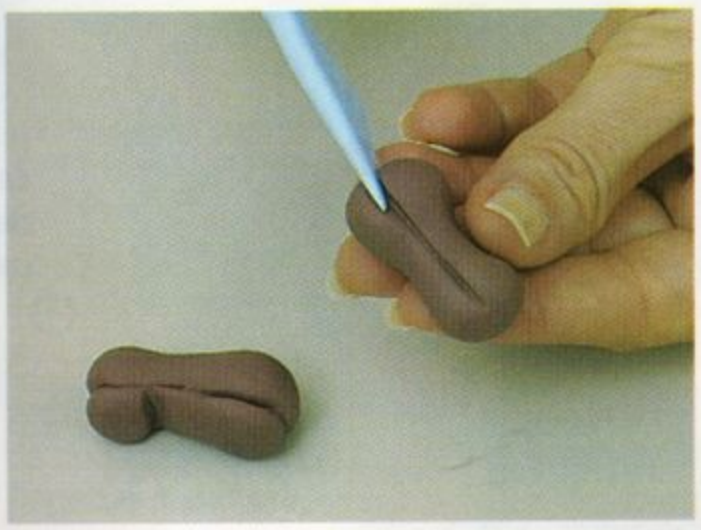


2
Pintar el límite entre los números con colorante negro.

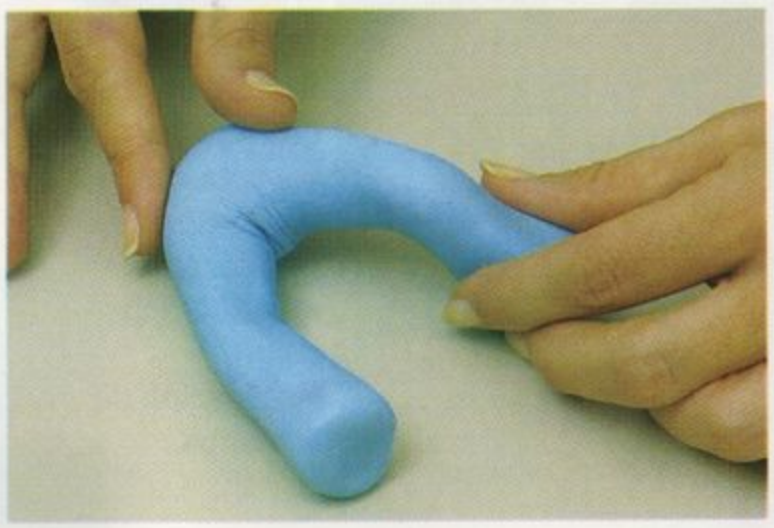


3
Con un cucurucho de glasé azul bordear la pieza.

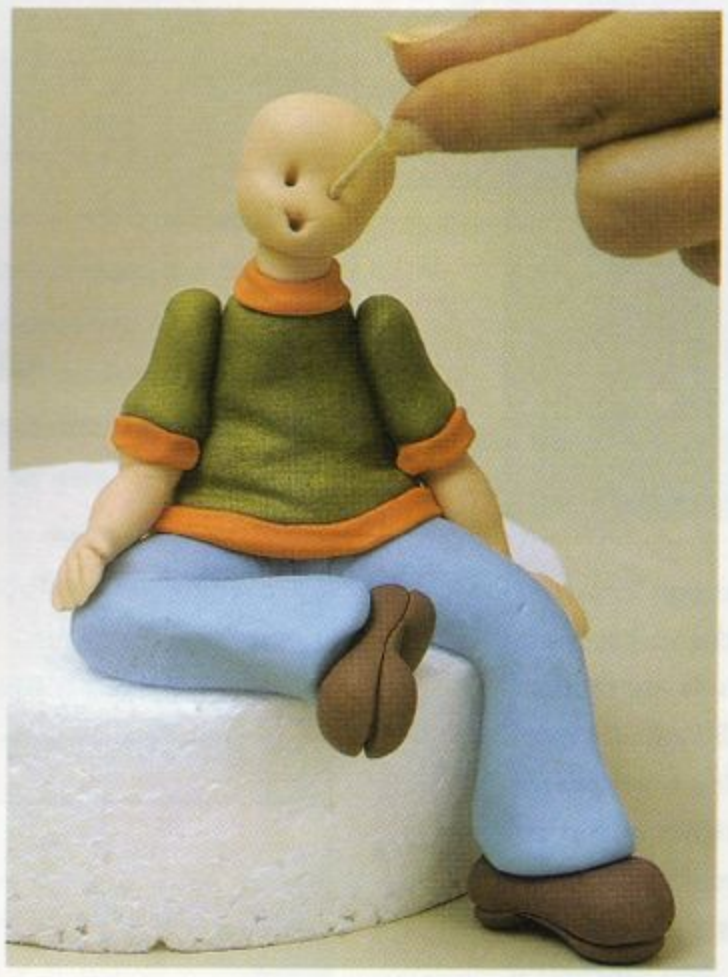
4
Cortar estrellas de pastillaje de diferentes tamaños. Insertar un alambre plateado y dejar secar. Preparar algunas estrellas sin alambrar. Pintarlas en color azul y en plateado.



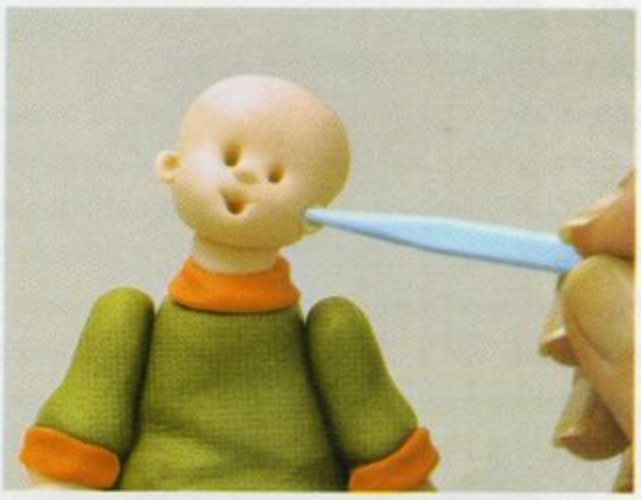
5
Modelar dos conitos y marcar la suela y el taco con una esteca.



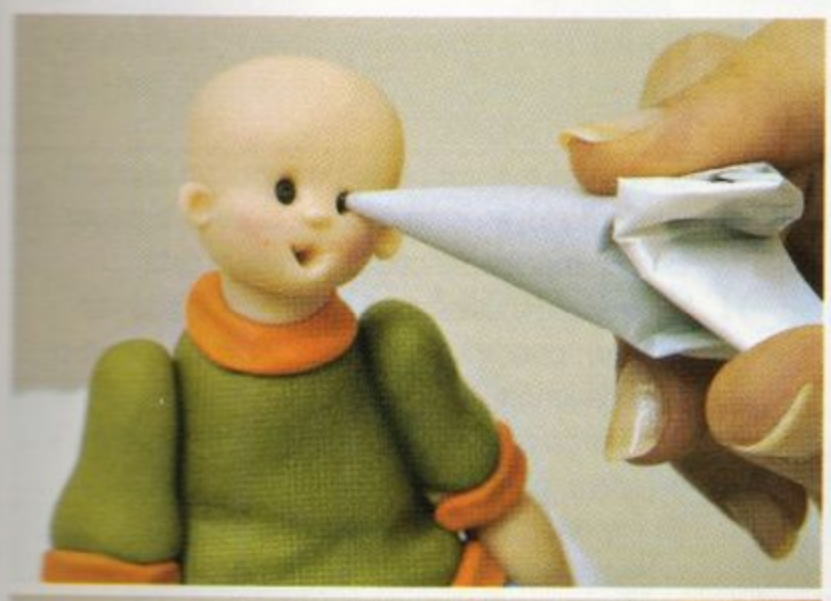
6
Hacer un rollito de pasta celeste, doblar a la mitad y marcar a la altura de las rodillas.



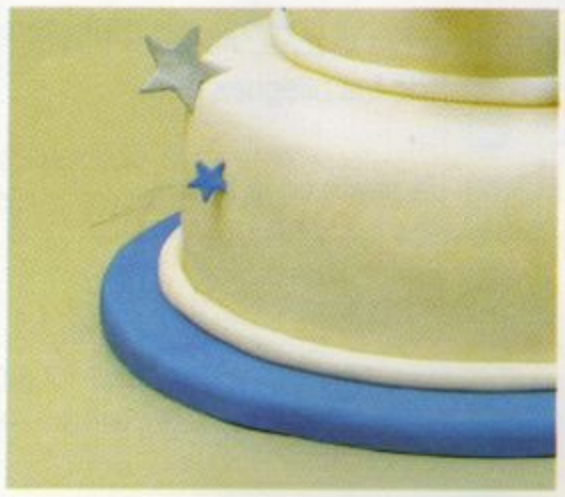
13
Modelar la cabeza y ubicar sobre el cuerpo. Con un palillo ahuecar para formar los ojos y con una esteca hacer la boca.



14
Colocar una bolita de masa para la nariz y otras dos para las orejas. Dar forma con esteca y dejar secar.



15
Rellenar los ojos con glasé negro y pintar los cachetes con colorante en polvo rubor. Decorar el pelo con glasé en cucurucho.



16
Cubrir las tortas con pasta americana o de cobertura blanca. Pegarlas con glasé, entre sí y a la bandeja. Colocar un rollito, de la misma masa, en la unión.

17
Ubicar el número y el modelado. Insertar las estrellas alambradas por detrás y pegar las otras con glasé sobre las tortas.

EDITORIAL

¡Querida amiga!

¡Ya cumplimos 5 meses juntas! Y en este quinto fásciculo de Mis tortas decoradas seguimos compartiendo secretos, ideas y motivos para celebrar. Como siempre, pensé en todas las edades y en los diferentes tipos de festejos. Pero además, vas a encontrar diversos estilos, desde el country folk de la torta de comunión hasta el romántico de las orquídeas en rosa chicle, pasando por la onda formal y clásica del pastel de bodas, con múltiples presentaciones. Mi idea es que siempre te sorprendas con formas novedosas que, al mismo tiempo no te intimiden con la típica pregunta: "¿podré yo hacer esta deco para que me salga igual?" Mi respuesta es: ¡por supuesto! Porque yo misma me dedico a producir el paso a paso, veo que todo quede detallado y que nada quede librado al azar. Por eso, estoy segura de que los caramelitos te van a quedar fabulosos y que los sonajeros para ese chiquito que tanto querés van a causar gran impacto. Por otra parte, siento que estas páginas pueden resultar un catálogo interesante para que muestres a tus clientes si te dedicás profesionalmente a la pastelería y querés que te encarguen algún modelo. ¿Viste el jardín de las hadas? Las nenas van a alucinar. Igual que con la torta para varones de 18, muy canchera y divertida. No olvides que siempre podés contactarte conmigo, ingresando en mi página web www.marcelacapo.com. ¡Hasta la próxima edición!

COMO PREPARAR UNA TORTA PARA SER FORRADA

> Pegar con dulce la torta sobre un cartón duro forrado con papel aluminio, para poder trasladarla sin que se rompa.

> Untarla con dulce de leche, crema o mermelada, en forma abundante. Se realiza de esta forma para evitar que la espátula levante la miga del bizcochuelo.

> Quitar el excedente, pasando nuevamente la espátula.

Esto permitirá que la pasta se adhiera evitando que la misma se englobe.

PUNTO DE CONSISTENCIA Y CONSERVACION DEL GLASE REAL

El glasé debe tener el cuerpo suficiente como para formar picos firmes al levantarlo con una espátula o batidor.

Si el glasé real está flojo presenta un aspecto abrillantado, en este caso se le debe agregar azúcar impalpable cernida. Pero si está demasiado ajustado, se nota muy duro para trabajar; puede aflojarse con clara de huevo o jugo de limón.

Se guarda en recipientes herméticos, fuera de la heladera, por 2 semanas aproximadamente.

Es importante tapar el bol que contiene el glasé real con un paño húmedo mientras se trabaja, ya que se seca muy rápidamente.

COBERTURA DE TORTAS

> Espolvorear la mesada con azúcar impalpable y estirar la pasta con un palo de amasar hasta que tenga medio centímetro de espesor. Enrollarla en el palo y levantarla.

> Desenrollar la pasta sobre la torta. Alisar los laterales, acomodando los pliegues que forma la masa.

> Cortar el excedente de pasta en la base de la torta con una esteca o cuchillo.

MIS TORTAS DECORADAS de Marcela Capó - Año 1 - Número 5. Una publicación de PRODUCCIONES PUBLIEXPRESS S.A. Magallanes 1346, Ciudad de Buenos Aires, C.P. 1288, Tel.: 4301-3181. / Distribuidor en Capital y G.B.A.: DISTRIBUIDORA SANABRIA S.r.l., Baigorri 103 - Ciudad de Bs.As., tel: 4304-3510 / Distribuidor en interior: DISTRUBUIDORA AUSTRAL, Isabel La Católica 1371 - Ciudad de Bs.As., tel: 4301-0701. Fotocromía: PEQUIGRAF S.A., Magallanes 1342 - Ciudad de Bs.As., Impresión: IPESA, Magallanes 1315, Ciudad de Bs.As., tel.: 4303-2305/10.

Mis tortas decoradas de Marcela Capo / dirigido por Martín Gimeno - 1a ed. - Buenos Aires : Producciones Publiexpress, 2007.
v. 6, 32 p. ; 29x21 cm.
ISBN 978-987-1072-98-9
1. Decoración de Tortas-Repostería. I. Gimeno, Martín, dir.
CDD 641.865 3
Fecha de catalogación: 11/01/2007
ISBN OBRA COMPLETA.
ISBN-10: 987-1379-03-X - ISBN-13: 978-987-1379-03-3

COBERTURA DE TORTAS CUADRADAS

■ El secreto para cubrir tortas con vértices radica principalmente en acomodar las esquinas en primer lugar.

■■ Estirar el exceso de pasta hacia los laterales de la arista y luego ir acomodando el resto de los laterales.

■■■ La pasta de cobertura tiene una consistencia elástica que permite acomodarla con facilidad. Una vez cubierta la torta cortar la pasta sobrante

LATERALES PERFECTOS

Las tortas para eventos como bodas o 15 años tienen la particularidad de ser más altas y los laterales tienen un papel muy importante en la decoración de las mismas.
Para evitar que se perciban los cortes de relleno, colocamos alrededor de las tortas una tira de pionono de la altura de las mismas, pegándola con dulce de leche o mermelada.
Luego untamos toda la torta y la cubrimos de manera habitual.

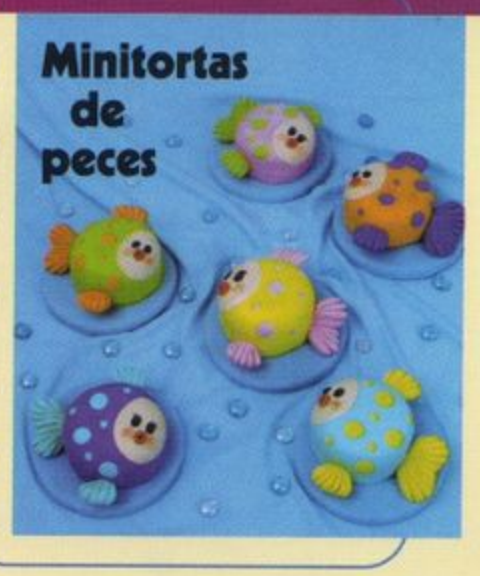
■■■ COMO MOLDEAR TORTAS ■■■

■1■ Cubrir el interior del molde con papel aluminio y colocar la primera capa de bizcochuelo.

■2■ Humedecer con almíbar, licor u otro líquido a gusto. Colocar el relleno elegido y esparcirlo, cuidando de llegar bien a los bordes.

■3■ Repetir los pasos anteriores hasta llegar a la última capa de bizcochuelo. Cubrir con papel aluminio y llevar a la heladera, como mínimo 24 horas antes de cubrirla y decorarla.

...Y EN EL NUMERO 6, FABULOSAS DECO



Mis Tortas Decoradas
de Marcela Capó

Además todas las TECNICAS BASICAS para un trabajo exitoso.

RESERVALA EN TU KIOSCO

Porcelana Fría
Cursos
Seminarios
Alejandra Gutièrrez
Cel: 15-5257-7728
http://fotolog.terra.com.ar/alejandra_gutierrez
alejandragutierrez117@hotmail.com

CIOTTI
Productos para la repostería
Tel: 4551-6010
www.ciotti.com.ar

mangas BB
Tel:011-4571-5893
www.mangasbb.com
Mangas-Marcadores
Moldes flexibles

Fleibor
Tel:(54) (11) 4652-8035
www.laboratoriofleibor.com.ar
laboratorio fleibor s.r.l.
Colorantes - esencias
Polvos para pétalos

Línea de pastas para decorar

Marcela Capó

- *Listas para usar*
- *Mas blancas y elásticas*
- *Especialmente formuladas por mi para facilitar tus trabajos*

PROBALAS!!!

Pedilas en las mejores casas de repostería del país

La línea completa esta disponible en todos los mayoristas de cotillones del país.

Negocios y distribuidores comunicarse al 011-4551-9313 / 6010